

Le LIVRE CULINAIRE DE LA POUDRE A PATE "MAGIC"

Publié par
STANDARD BRANDS LIMITED
PRODUITS GILLETT
MONTREAL · TORONTO · WINNIPEG · VANCOUVER

DANS la compilation de ce recueil de recettes pratiques et éprouvées, nous avons surtout été animés par le désir d'aider toutes les personnes qui savent apprécier les mets appétissants, savoureux et vraiment nourrissants.

Nous avons pour devise de tirer le meilleur parti de toutes choses, de manière à pouvoir, avec un minimum d'ingrédients, obtenir un maximum d'excellence.

Rien n'a été éliminé de ce qui a fait la popularité du Livre de Cuisine "Magic" depuis un si grand nombre d'années, mais, par contre, quantité de bonnes recettes ayant été ajoutées à cette nouvelle édition, revue et augmentée, le recueil est appelé à être d'autant plus utile et commode dans la cuisine de la ménagère moderne. Nous avons fait en sorte d'y inclure tous les renseignements nécessaires pour que ce petit manuel de la bonne cuisinière rende à celle-ci, chaque jour de l'année, tous les services qu'elle est en droit d'en attendre.

Toutes les recettes exigeant l'usage de poudre à pâte ont été éprouvées avec la "Magic", et les divers ingrédients ont été proportionnés en conséquence.

TABLE DES MESURES

(TOUTES CELLES D'INGREDIENTS SECS S'ENTENDENT RASES)

3 cuillerées à thé	1 cuillerée à soupe
2 cuillerées à soupe	1 once liquide
4 cuillerées à soupe	¼ de tasse
8 cuillerées à soupe	½ tasse
16 cuillerées à soupe	1 tasse
2 cuillerées à soupe de sucre	1 once
2 tasses de sucre granulé	1 livre
2¾ tasses de cassonade	1 livre
2¾ tasses de sucre en poudre	1 livre
4 cuillerées à soupe de farine	1 once
4 tassès de farine	1 livre
3 tasses de cornstarch	1 livre
3 tasses de farine de blé d'Inde	1 livre
4 tasses de raisins secs	1 livre
2 tasses de raisins épépinés	1 livre
2 cuillerées à soupe de beurre	1 once
4 cuillerées à soupe de beurre	¼ de tasse
2 tasses de beurre ou de graisse	1 livre
10 oeufs de grosseur moyenne	1 livre
2 tasses de lait	1 chopine

STANDARD BRANDS LIMITED
GILLETT PRODUCTS
FRASER AVENUE AND LIBERTY STREET
TORONTO

LE LIVRE DE CUISINE "MAGIC"

PUBLIE PAR LA

STANDARD BRANDS LIMITED

FABRICANTS DE LA

Poudre à Pâte "Magic"

BISCUITS

COMMENT REUSSIR DES BISCUITS LEGERS ET TENDRES

Tamisez la farine une fois avant de la mesurer.

N'employez que des ingrédients froids.

Tamisez ensemble, deux ou trois fois, farine, Poudre à Pâte "Magic" et sel. Deux c. à thé de poudre à pâte pour chaque tasse de farine.

Une c. à soupe de shortening pour chaque tasse de farine.

La quantité de liquide varie considérablement selon la sorte de farine employée. La farine à pâtisserie (faite de blé d'hiver mou) requiert ¾ de tasse de liquide pour 2 tasses de farine, tandis que la farine à pain (faite de blé du printemps), requiert 1 tasse ou plus de liquide pour 2 tasses de farine, pour faire une pâte molle.

BISCUITS A THE

Recette principale:

2 tasses farine	1 c. à soupe beurre
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	1 c. à soupe graisse
½ c. à thé sel	¾ tasse lait froid, ou moitié lait, moitié eau

Tamisez farine, poudre à pâte et sel. Incorporez le shortening refroidi. Ajoutez ensuite le liquide refroidi pour faire une pâte molle. Mettez sur une planche enfarinée et ne maniez pas plus que nécessaire. Tapez et roulez légèrement la pâte. Découpez à l'emporte-pièce. Cuisez à four chaud, 450° F., de 12 à 15 minutes, sur une tôle beurrée.

Variations:

BISCUITS AU FROMAGE—1

Roulez la pâte à biscuits et saupoudrez généreusement de fromage râpé. Roulez comme pour un gâteau roulé à la gelée et coupez en tranches d'un pouce. Badigeonnez de lait et cuisez à four chaud, 400° F.

BISCUITS AU FROMAGE—2

Suivez la recette principale, ajoutant aux ingrédients secs ⅓ tasse de fromage râpé. Procédez ensuite comme pour les biscuits à thé.

BISCUITS AUX POMMES DE TERRE

1½ tasse farine	1 tasse pommes de terre passées au tamis
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	½ tasse lait (plus ou moins), assez pour faire une pâte molle
½ c. à thé sel	
3 c. à soupe shortening	

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel. Incorporez le shortening et mélangez légèrement les pommes de terre froides passées au tamis. Ajoutez le liquide froid. Renversez sur planche enfarinée; roulez ou tapotez légèrement et découpez. Faites cuire à four chaud dans une lèchefrite beurrée.

BISCUITS A LA CANNELLE

Procédez comme pour les biscuits au fromage No. 1, recouvrant toutefois la pâte de beurre défaite en crème et la saupoudrant d'une bonne quantité de sucre mélangé de cannelle.

Proportions:

2 c. à soupe sucre — 1 c. à thé cannelle

BISCUITS AU CITRON

Faites des biscuits à thé, comme ci-dessus. Pressez un demi-citron dans un petit bol, puis prenez des carrés de sucre, imprégnez-les de jus de citron, et enfoncez ensuite un carré sur le dessus de chaque biscuit avant de les mettre au four.

BISCUITS GRAHAM

Utilisez 1 tasse de farine Graham et 1 tasse de farine blanche. Ajoutez 2 c. à soupe de cassonade brune à la recette principale.

BISCUITS DORES

2 tasses farine	½ c. à thé sel
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	2 c. à soupe shortening
1 c. à soupe sucre fin	1 tasse et 1 c. à soupe lait

Mélangez comme pour les biscuits à thé.

Mettez une c. à soupe ou deux de sirop d'orange dans de petits moules à muffins, puis remplissez-les de pâte à biscuits. Après cuisson, versez sur chacun une c. à thé de sirop d'orange.

Sirop d'orange

½ tasse sucre	Ecorce râpée de 1 orange
4 c. à soupe d'eau	1 c. à thé jus de citron
1 c. à soupe beurre	

Faites bouillir ensemble durant 3 minutes.

BRIOCHES AUX FRUITS

Procédez comme pour les biscuits à thé, ajoutant en plus ¼ de tasse de sucre et ½ tasse de dattes hachées.

BISCUITS A L'ORANGE—1

Procédez comme pour les biscuits au citron, employant du jus d'orange au lieu de jus de citron.

BISCUITS A L'ORANGE—2

Procédez comme pour les biscuits à la cannelle, mais étendez du beurre doux défait en crème sur la pâte roulée, et saupoudrez généreusement d'écorce d'orange râpée et de sucre (parties égales de sucre et d'écorce d'orange), ayant soin de ne pas râper le blanc de l'écorce, pour éviter que les biscuits prennent un goût amer.

BISCUITS AU LAIT SUR

3 tasses farine	2 c. à soupe beurre
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	2 c. à soupe graisse
½ c. à thé sel	1 tasse lait sur ou lait de beurre
½ c. à thé Soda "Magic"	

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte, sel et soda. Ajoutez le shortening, l'incorporant à l'aide d'un couteau, puis ajoutez assez de lait sur ou de lait de beurre (environ ¾ de tasse) pour faire une pâte molle. Renversez sur planche enfarinée et roulez ou tapez légèrement à ½" d'épaisseur. Découpez à l'emporte-pièce et cuisez durant 12 minutes à four chaud, 475° F.

Lisez attentivement les commentaires sur la farine en page 4

BISCUITS MINUTE

Ajoutez assez de lait à la recette principale pour faire une pâte épaisse. Versez à la cuiller sur une tôle beurrée. Cuisez à four chaud.

BISCUITS AUX FRUITS

A la recette des biscuits minute, ajoutez une tasse de raisins. Versez à la cuiller sur tôle à cuire.

BISCUITS "SHORTCAKE"

4 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
1 c. à soupe sucre
4 c. à soupe shortening (moitié beurre et moitié graisse)
Assez de lait pour faire une pâte molle (2½ tasses environ)

Tamisez trois fois ensemble farine, poudre à pâte et sel. Incorporez le shortening, ajoutez le sucre et mélangez bien. Ajoutez le lait pour faire une pâte molle. Renversez sur planche enfarinée et abaissez légèrement à 1" d'épaisseur. Découpez un peu plus grand que l'ordinaire. Cuisez de 15 à 20 minutes dans un fourneau chauffé à 250° F. Lorsque cuits, ouvrez et étendez entre les deux parties du beurre défait en crème, puis des fraises écrasées et sucrées. Les biscuits peuvent alors être couverts de crème fouettée, et le jus des fruits versé autour du plat ou servi à table, séparément.

BRIOCHES ECOSSAISES

2 tasses farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
2 c. à soupe beurre
2 c. à soupe sirop de maïs
Assez de lait pour faire une pâte molle (environ ½ tasse)

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; incorporez le beurre, ajoutez sirop et lait, de manière à faire une pâte molle. Versez à la cuiller sur une tôle écossaise. Faites cuire sur les deux côtés sur le dessus du poêle.

"WELSH RAREBIT"

1 c. à soupe beurre
½ liv. fromage tranché mince
3 c. à soupe bière ou crème
¼ c. à thé sel
¼ c. à thé moutarde
¼ c. à thé sauce Worcestershire

Mettez tous les ingrédients dans un bain-marie. Cuisez jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux. Servez sans délai sur rôties chaudes ou biscuits à la poudre à pâte.

Le "rarebit" peut être mis quelques minutes sous le gril, afin d'en faire brunir le dessus, au besoin.

Le "Welsh rarebit" est un mélange de fromage, d'épices, de bière ou de crème. Il se sert ordinairement sur rôties ou biscuits. Il est aussi très apprécié servi sur biscuits à la poudre à pâte chauds, rôtis ou non.

"ENGLISH MONKEY"

1 tasse miettes de pain sec
1 tasse lait
1 c. à soupe beurre
2 oeufs
½ c. à thé sel
Quelques grains de poivre Cayenne
¾ tasse fromage en petits morceaux

Faites tremper les miettes de pain 15 minutes dans le lait. Faites fondre le beurre et le fromage, puis ajoutez les miettes de pain imbibés de lait, les jaunes d'oeufs légèrement battus et l'assaisonnement. Cuisez 3 ou 4 minutes, jusqu'à épaississement. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Versez sur biscuits à thé rôtis ou sur tranches de pain rôties.

BEIGNES

1 tasse sucre
2½ c. à soupe beurre
3 oeufs
1 tasse lait
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé cannelle
¼ c. à thé muscade râpée
1 c. à thé sel
3½ tasses farine, plus ou moins

Crémez le beurre, ajoutez la moitié du sucre. Battez les oeufs jusqu'à très légers, ajoutez le reste du sucre et combinez les mélanges, battez bien. Ajoutez la farine, le sel, la poudre à pâte et les épices tamisées ensemble—ensuite, suffisamment de farine pour faire une pâte assez ferme pour rouler. Mettez-en un tiers sur planche légèrement enfarinée. Pétrissez un peu, tapez et roulez à ¼" d'épaisseur. Formez à l'aide d'un coupoir à beignes. Faites frire dans une bonne graisse, lorsque brunis, retirez de la graisse à l'aide d'une brochette et laissez égoutter sur un papier brun. Roulez les restants de pâte avec la moitié de la pâte qui reste, formez et faites frire comme auparavant, et répétez ceci jusqu'à ce que toute la pâte soit employée. Les beignes doivent vite monter à la surface de la graisse, brunir sur un côté et être retournés pour brunir sur l'autre côté. Ne les retournez qu'une fois. La graisse doit être tenue à une température uniforme. Si trop froide, les beignes l'absorberont; si trop chaude, les beignes bruniront avant d'avoir monté dans la graisse.

AUTRE RECETTE DE BEIGNES

2½ c. à soupe beurre
1 tasse sucre
3 oeufs
3½ tasses (environ) farine à pain
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé muscade
1 c. à thé sel
½ c. à thé cannelle
1 tasse lait

Crémez ensemble le beurre et la moitié du sucre. Battez le reste du sucre avec les oeufs jusqu'à ce que très léger, puis combinez les mélanges. Tamisez ensemble 3 tasses farine à pain, poudre à pâte, sel et épices, puis ajoutez au premier mélange en alternant avec le lait. Ajoutez assez de farine pour pouvoir rouler à ¼" d'épaisseur. Découpez et faites frire jusqu'à brunissement dans une graisse chauffée à 375° F. Les beignes monteront rapidement à la surface. Tournez-les une fois seulement. Egouttez sur papier brun et roulez dans le sucre.

Pour éprouver la graisse:—Mettez votre casserole sur le feu et quand la graisse commencera à fumer, laissez-y tomber un petit morceau de pâte. S'il remonte vite à la surface, votre graisse est prête à être utilisée.

GALETTES AU LAIT SUR

1½ tasse farine
½ c. à thé sel
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
⅓ c. à thé Soda "Magic"
1 oeuf
1½ tasse lait sur
2 c. à soupe shortening fondu

Tamisez ensemble les ingrédients secs; ajoutez oeuf, lait et shortening fondu. Mélangez bien et cuisez sur gril chaud légèrement graissé, ne retournant qu'une fois.

GALETTES MAGIQUES

2 tasses farine
½ c. à thé sel
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
2 oeufs
1½ tasse lait
2 c. à soupe shortening fondu

Tamisez ensemble dans un bol les ingrédients secs; ajoutez les oeufs battus, le lait et le shortening fondu. Mélangez bien et versez à la cuiller sur une tôle ou dans une poêle graissée légèrement. Quand des bulles commencent à se former, tournez la galette et laissez-la brunir de l'autre côté. Ne la tournez qu'une seule fois. Servez immédiatement sur une assiette chaude, avec beurre et sirop d'érable.

GALETTES DE SARRASIN

2 tasses farine de sarrasin
1 tasse farine
6 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1½ c. à thé sel
2½ tasses lait, ou lait et eau
1 c. à soupe mélasse
1 c. à soupe shortening fondu

Tamisez ensemble les farines, la poudre à pâte et le sel. Ajoutez mélasse et shortening au liquide. Battez bien. Cuisez dans une poêle chaude légèrement graissée et ne tournez les galettes qu'une seule fois.

BISCUITS DE BLE ENTIER OU BISCUITS SANTE

2 tasses farine blé entier
¾ c. à thé sel
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
2 c. à soupe shortening
1 tasse lait
4 c. à soupe raisins hachés

Mélangez bien sel et poudre à pâte ou tamisez à travers une passoire à gros trous; mélangez légèrement le shortening et ajoutez le lait pour faire une pâte molle. Ajoutez les raisins. Versez à cuillerées sur une tôle à cuire graissée ou dans des moules à muffins. Cuisez à four modéré, à 400° F., environ 25 minutes.

BISCUITS DE SON

½ tasse son
1½ tasse farine
5 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
3 c. à soupe sucre
2 c. à soupe shortening fondu
½ tasse eau

Mélangez bien ensemble son, farine, poudre à pâte, sel et sucre; ajoutez le shortening et assez d'eau pour faire une pâte molle. Roulez sur planche enfarinée à environ ¼" d'épaisseur. Découpez avec coupe-pâte enfariné. Cuisez à four chaud, à 475° F., environ 15 minutes.

SALLY LUNN

½ tasse beurre
½ tasse sucre
3 oeufs
1 tasse lait
2 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¾ c. à thé sel

Défaites en crème le beurre et le sucre. Ajoutez les oeufs battus et le lait en alternant avec la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Cuisez dans un plat graissé peu profond ou dans des moules à muffins, durant environ 20 minutes, à four chaud, à 425° F. Servez chaud.

MUFFINS

2 tasses farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à soupe sucre
4 c. à soupe shortening
½ c. à thé sel
1 tasse lait
2 oeufs

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte, sucre et sel. Ajoutez le lait, les oeufs bien battus et le shortening fondu. Mélangez bien le tout. Remplissez à moitié des moules à muffins beurrés et cuisez durant environ 20 minutes à four modéré, à 400° F.

MUFFINS AU RIZ

Suivez la recette des muffins, employant 1 tasse de farine et 1 tasse de riz bouilli froid. Employez 1 oeuf au lieu de 2, et ⅔ de tasse de lait au lieu de 1 tasse. Ajoutez le riz en dernier lieu, le mélangeant légèrement. Cuisez environ 30 minutes à four modéré, à 400° F.

MUFFINS A LA FARINE DE BLE D'INDE

Suivez la recette des muffins, employant ¾ de tasse de farine de blé d'Inde et 1¼ tasse de farine, au lieu de farine seulement. Ajoutez 1 c. à soupe de plus de sucre (ou n'utilisez pas de sucre du tout) et employez 1 oeuf au lieu de 2.

MUFFINS AU SON ET LAIT SUR

Suivez la recette des muffins au son, employant du lait sur au lieu du lait doux, 3 c. à thé de Poudre à Pâte "Magic" au lieu de 4, et tamisant ¼ de c. à thé de Soda "Magic" avec la farine et la poudre à pâte.

MUFFINS AU SON

¾ tasse son
1¼ tasse farine blanche ou graham
3 c. à soupe sucre ou mélasse
½ c. à thé sel
¾ tasse lait
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 oeuf
4 c. à soupe shortening fondu

Mélangez bien ensemble tous les ingrédients secs; ajoutez l'oeuf, le shortening fondu, la mélasse (si employée) et le lait, de manière à obtenir une pâte claire. Battez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Remplissez à moitié chaque moule à muffin préalablement graissé et cuisez à four chaud, à 425° F., environ 15 minutes.

GEMMES GRAHAM

1 tasse farine
4 c. à soupe de cassonade brune
¾ c. à thé sel
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse farine graham
1 tasse lait
1 oeuf
4 c. à soupe beurre fondu

Tamisez ensemble farine blanche, sucre, sel et poudre à pâte. Ajoutez la farine graham. Ajoutez lait, oeuf et shortening fondu, puis battez bien. Remplissez à moitié des moules à muffins graissés et cuisez environ 20 minutes à four chaud, à 425° F.

MUFFINS AUX PECANES

Suivez la recette des Gemmes Graham, ajoutant ½ tasse de noix pécanes hachées aux ingrédients secs. Mettez 1 c. à soupe de pâte dans chaque petit moule à muffin beurré et une demi-pécane sur chaque muffin. Cuisez à four chaud, à 425° F., environ 20 minutes.

MUFFINS AUX DATTES

⅓ tasse shortening
1 oeuf
2 tasses farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
¾ tasse lait
1 tasse dattes dénoyautées et hachées

Défaites le shortening en crème, ajoutez l'oeuf battu, la farine tamisée avec sel et poudre à pâte, et le lait. Ajoutez les dattes. Cuisez environ 25 minutes, à four modéré, 400° F., dans des moules graissés. Pour faire des muffins sucrés, tamisez ¼ de tasse de sucre avec les ingrédients secs.

GAUFRES

2 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
2 oeufs
1¾ tasse lait
4 c. à soupe shortening fondu

Tamisez ensemble les ingrédients secs; ajoutez les jaunes d'oeufs et le lait; mélangez et battez bien. Ajoutez le shortening et incorporez les blancs d'oeufs battus. Cuisez jusqu'à brunissement sur gaufrier chaud. Servez chaud, avec beurre et sirop d'érable.

GAUFRES AU CHOCOLAT

½ tasse shortening
¾ tasse sucre
2 oeufs
1 c. à thé extrait de vanille
1¼ tasse farine
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
6 c. à soupe cacao
½ c. à thé cannelle
½ c. à thé sel

Défaites le shortening en crème; ajoutez lentement le sucre; ajoutez les oeufs battus, l'essence de vanille et tous les ingrédients secs tamisés ensemble. Faites chauffer le gaufrier, mais pas aussi chaud que pour les gaufres ordinaires. Servez avec crème glacée ou crème fouettée légèrement sucrée.

POPOVERS

1 tasse farine
¼ c. à thé sel
2 oeufs
1 c. à soupe shortening fondu
1 tasse lait

Tamisez ensemble farine et sel; faites un trou au centre de la farine, cassez-y les oeufs, ajoutez le shortening et le lait et brassez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez dans des moules beurrés chauds et cuisez à four chaud, à 450° F., durant 30 minutes, puis diminuez la chaleur à 350° F. et continuez à cuire 15 minutes.

GATEAUX

CONSEILS GENERAUX

Ayez d'abord sous la main tous les ustensiles et ingrédients nécessaires.

En cuisine, il importe que les quantités soient exactes. Que tous vos ustensiles soient de dimensions régulières: tasses à mesurer marquées en quarts et en tiers et contenant un demiard; cuillers à thé, cuillers à soupe, cuillers en bois pour mélanger, fouet métallique plat pour battre les oeufs, batteur d'oeufs Dover, tamis à farine, spatule, coupe-pâtes, pinceau pour badigeonner les pâtisseries et tout un assortiment de bols pour mélanger.

Pour mesurer les ingrédients secs, remplissez d'abord, puis nivelez à l'aide d'un couteau. Quand une demi-cuillerée est requise, remplissez la cuiller, divisez sur le sens de la longueur et enlevez la moitié du contenu. S'il n'est requis qu'un quart de cuillerée, divisez en travers la moitié qui restait dans la cuiller.

Pour mesurer les liquides, remplissez la cuiller ou la tasse tel qu'indiqué.

Pour mesurer le shortening, remplissez et nivelez à l'aide d'une lame de couteau.

Un grand soin doit être apporté au mélange des ingrédients.

Le plus difficile dans la préparation d'un gâteau est sans aucun doute la cuisson. Si le fourneau n'est pas à la température voulue, le gâteau peut être manqué, malgré tout le soin que vous aurez apporté à le préparer.

Graissez de beurre fondu les moules dans lesquels vous faites cuire les "gâteaux au beurre," puis tamisez un peu de farine sur ce beurre et secouez pour enlever le surplus. Même si dans la préparation d'un gâteau vous avez utilisé un autre shortening que le beurre, si le moule dans lequel vous le faites cuire est graissé avec du beurre, votre gâteau aura quand même une excellente et riche saveur.

Les moules pour "gâteaux sans beurre," tels que "éponge" ou "gâteau des anges," ne doivent jamais être graissés, enfarinés ou tapissés de papier.

Remplissez à moitié le moule à gâteau et pressez légèrement le mélange vers les côtés et les coins, afin que le gâteau soit bien égal sur le dessus.

La température du fourneau et la durée de la cuisson dépendent de la grosseur et de la variété du gâteau; ces indications sont ordinairement données dans la recette. On recommande d'utiliser pour les gâteaux en pain un moule rond avec tube au centre.

Le meilleur bol pour mélanger les ingrédients est celui à fond rond.

Pour battre ou brasser, il vaut mieux employer une cuiller en bois qu'une cuiller métallique.

Pour battre les blancs d'oeufs, utilisez un fouet métallique.

Toutes les poudres ayant pour mission de faire lever la pâte—poudre à pâte, soda à pâte ou crème de tartre—doivent être mélangées et tamisées avec la farine avant d'être ajoutées à la pâte.

Les épices moulues doivent être mélangées et tamisées avec la farine avant d'être ajoutées à la pâte.

On peut, dans la préparation des gâteaux, remplacer le chocolat par du cacao, en substituant ⅓ de tasse de cacao et 2 c. à thé de shortening à chaque once (ou carré) de chocolat indiquée dans la recette.

INGREDIENTS

SHORTENING—Le shortening employé pour faire des gâteaux doit être de la meilleure qualité. Le beurre donne un gâteau d'une excellente saveur.

SUCRE—Du sucre granulé fin ou en poudre est le meilleur à employer pour les gâteaux ordinaires. Si le sucre est grossier, roulez et tamisez-le avant de le mesurer.

OEUFS—Les oeufs frais sont ceux qui produisent les meilleurs résultats, mais les oeufs de conserve, s'ils ont bon goût, donnent aussi satisfaction.

FARINE—Il existe plusieurs variétés de blé, et la ménagère doit en connaître au moins deux: le blé d'hiver et le blé du printemps. Le premier produit un grain pauvre en gluten et riche en amidon, qui donne d'excellente farine à pâtisserie; le blé du printemps, par contre, est riche en gluten et pauvre en amidon. C'est avec ce blé que l'on fait la farine à pain.

La farine à pain s'emploie toujours avec du levain; la farine à pâtisserie s'emploie pour les gâteaux et pâtes claires, à moins que le contraire ne soit spécifié dans la recette. Si, pour quelque raison, il est nécessaire d'employer de la farine à pain au lieu de farine à pâtisserie, on fera bien d'en employer 2 c. à soupe de moins par tasse, ou 2 onces de moins par livre.

On aurait tort de sous-estimer l'importance des relations des divers ingrédients entre eux, ou de croire que l'on peut employer la même quantité de farine à pain que de farine à pâtisserie, pourvu que la proportion de liquide soit accrue. Lorsque la quantité de liquide est augmentée, il faut aussi augmenter proportionnellement les quantités de beurre, sucre et oeufs, si l'on veut que la recette reste équilibrée. Il est beaucoup plus simple de diminuer la quantité de farine à pain, tel qu'indiqué plus haut.

La farine à pain est excellente pour les beignes et autres pâtisseries frites, ces choses gardant beaucoup mieux leur forme lorsqu'elles sont faites de cette farine plus forte.

Les quantités de farine données dans les recettes de ce livre de cuisine sont basées sur l'usage de la farine à pâtisserie, mais de très bons résultats peuvent aussi être obtenus avec la farine à pain. Mais comme nous l'avons déjà dit, il faut alors employer 2 c. à soupe de moins de farine à pain par tasse. Tamisez la farine plusieurs fois pour assurer au gâteau une fine texture.

LIQUIDE—Lait doux ou sur.

GATEAU ETAGE ORDINAIRE

¼ tasse beurre
1 tasse sucre
2 oeufs
1½ tasse farine
⅛ c. à thé sel
½ tasse lait
½ c. à thé essence
2½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Défaites le beurre en crème, jusqu'à la consistance d'une crème fouettée, puis ajoutez graduellement le sucre en battant sans interruption. Ajoutez les oeufs entiers, un à la fois, battant après chacun. Tamisez ensemble, farine, poudre à pâte et sel; incorporez un tiers du mélange de beurre, un tiers du lait, puis continuez jusqu'à ce que farine et lait y aient passé. Ajoutez l'essence. Remplissez à moitié les moules beurrés et enfarinés. Cuisez à four chauffé à 350° F.

Lorsque refroidi, étendez entre les étages et sur le dessus la préparation suivante:

Givre à l'ananas

2 c. à soupe jus d'ananas
2 c. à thé jus de citron
2 c. à soupe beurre
2 tasses ou plus sucre de confiserie

Mettez le jus d'ananas dans une casserole et retirez du feu lorsqu'il sera parvenu au point d'ébullition; ajoutez alors beurre et jus de citron; quand le beurre sera fondu, versez lentement dans le sucre, battant jusqu'à ce que le mélange ait pris une consistance permettant de l'étendre facilement.

GATEAU MOKA

½ tasse beurre
1 tasse sucre
3 oeufs
2 tasses farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse lait
1 c. à thé vanille

Défaites en crème beurre et sucre; ajoutez les jaunes d'oeufs battus, puis les blancs d'oeufs battus ferme, la farine tamisée avec la poudre à pâte, le lait et la vanille. Battez légèrement le tout ensemble. Cuisez dans un moule peu profond. Le lendemain, coupez en étroits morceaux oblongs et recouvrez les côtés de glaçage.

GLACAGE

½ tasse de beurre défait en crème, avec 2 tasses de sucre à glacer, 1 c. à soupe de lait et ½ c. à thé de vanille. Ajoutez en roulant des amandes brunies et hachées fin.

GATEAU A L'ANIS

1 tasse beurre
2 petites tasses sucre
4 oeufs
3 tasses farine
3 c. à thé graines d'anis
1 tasse lait
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel

Défaites en crème beurre et sucre; ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus et battez de nouveau. Tamisez ensemble farine, sel et poudre à pâte. Ajoutez au premier mélange alternativement avec graines d'anis et lait. Incorporez en dernier lieu les blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez à four modéré, à 350° F., de 1 à 1½ heure, dans un grand ou deux petits moules bien beurrés.

GATEAU AUX AMANDES AVEC MERINGUE

½ tasse beurre
1½ tasse sucre en poudre
4 oeufs
1½ tasse farine
½ tasse lait
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse cornstarch
1 c. à thé essence d'amandes
⅓ tasse amandes blanchies et déchiquetées

Défaites le beurre en crème et ajoutez graduellement le sucre, battant sans interruption. Ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus; tamisez ensemble 3 fois farine, cornstarch et poudre à pâte, puis ajoutez au mélange de beurre en alternant avec le lait. Ajoutez l'essence, puis les blancs d'oeufs battus ferme. Versez dans un moule carré beurré de 9" et d'environ 2" de profondeur, couvrez d'amandes et saupoudrez de sucre en poudre. Cuisez à four modéré, à 350° F., environ 30 minutes. Dès que la meringue sur le gâteau commencera à prendre couleur, recouvrez d'un épais papier brun et, à la fin de la cuisson, la meringue sera d'une belle couleur dorée.

GATEAU EN PAIN AU CHOCOLAT ET A LA GUIMAUVE

3 carrés chocolat non sucré
¾ tasse lait froid
2 tasses farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
¾ tasse beurre
1¼ tasse sucre
8 oeufs (jaunes seulement)
1 c. à thé vanille

Mettez le chocolat et le lait dans un bainmarie, faites fondre, brassez, puis laissez refroidir. Tamisez une fois la farine, mesurez-la, ajoutez poudre à pâte et sel, puis tamisez ensemble 3 fois. Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement et battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajoutez les jaunes d'oeufs préalablement battus ferme, puis la vanille; ajoutez ensuite le mélange de farine alternativement avec le chocolat refroidi, un peu à la fois, battant bien après chaque addition. Cuisez dans un moule bien graissé à four lent, à 235° F., durant 25 minutes, augmentez la chaleur à 350° F. et cuisez encore durant 45 minutes. Démoulez avec soin et, pendant que le gâteau sera encore chaud, couvrez-en le fond de guimauves ayant été rincées à l'eau froide et tranchées sur le travers. Après refroidissement complet, couvrez le gâteau d'un glaçage au chocolat.

GATEAU EN PAIN AUX NOIX

1 tasse beurre
1¾ tasse sucre
3 oeufs
¼ tasse lait
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1½ tasse noix pécanes ou Grenoble hachées
¼ c. à thé sel
1 c. à thé essence vanille
3 tasses farine

Battez le beurre jusqu'à ce que mou et en crème; ajoutez le sucre et les jaunes d'oeufs, battant bien. Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel et ajoutez alternativement, un peu à la fois, avec le lait. Mêlez bien, mais sans battre. Ajoutez les noix et l'essence; incorporez les blancs d'oeufs battus ferme et mêlez bien. Versez dans un moule à gâteau profond, bien graissé et enfariné, et cuisez 1 heure et 40 minutes à four modéré, à 325° F.

GATEAU IMPERIAL AU CHOCOLAT

2 carrés chocolat non sucré
4 c. à soupe beurre
1¾ tasse sucre
2 oeufs
2 tasses farine
1 c. à thé Soda "Magic"
1 c. à thé vanille
1 tasse lait sur ou lait de beurre
⅛ c. à thé sel
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez beurre, sucre et la moitié de la tasse de lait sur. Mêlez bien, puis incorporez les oeufs un à la fois en battant. Ajoutez farine tamisée, poudre à pâte, soda et sel, alternativement avec la demi-tasse de lait sur qui reste et la vanille. Battez bien et cuisez en moules à gâteau étagé durant 25 à 30 minutes, dans un fourneau modérément chauffé.

GIVRE

1½ tasse sucre
½ tasse eau
2 blancs d'oeufs
1 c. à thé vanille
1 c. à thé jus de citron
⅛ c. à thé sel

Faites bouillir sucre et eau jusqu'à ce que le sirop fasse boule molle dans l'eau froide ou forme des fils. Ajoutez lentement aux blancs d'oeufs battus et continuez à battre jusqu'à la consistance voulue pour étendre. Ajoutez l'essence et recouvrez le gâteau, le décorant finalement de chocolat et noix Grenoble râpés.

GATEAU EN PAIN A LA CREME

½ tasse beurre
1 tasse sucre
2 oeufs
1 c. à thé essence citron
1¼ tasse farine
½ tasse cornstarch
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse lait riche ou crème claire

Défaites le beurre en crème; ajoutez lentement le sucre; ajoutez les jaunes d'oeufs battus et l'essence; ajoutez graduellement le lait. Tamisez ensemble farine, cornstarch et poudre à pâte, et ajoutez au premier mélange. Incorporez les blancs d'oeufs battus. Cuisez dans un moule à gâteau graissé, à four modéré, à 375° F., environ 45 minutes. Recouvrez de givre bouilli.

10 Gâteaux Fameux . .

GATEAU ETAGE AUX BANANES

par Miss Ann Adam, du "Canadian Home Journal"

½ tasse beurre	2½ tasses farine
1¼ tasse sucre	3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
3 oeufs	⅔ tasse lait
1 c. à thé essence vanille	¼ c. à thé sel

Défaites le beurre en crème, ajoutant lentement le sucre et battant bien. Ajoutez les oeufs non battus, un à la fois, battant après chaque addition. Ajoutez l'essence. Tamisez les ingrédients secs qui restent et ajoutez en alternant avec le lait. Cuisez dans 3 moules à gâteau étagé bien graissés, à four modéré, à 375° F., durant environ 20 minutes.

Garniture de crème au citron

Mélangez 3 c. à soupe de cornstarch avec ½ tasse de sucre; ajoutez ½ tasse d'eau bouillante. Cuisez au bain-marie jusqu'à épaississement, brassant constamment. Incorporez en brassant le jaune battu de 1 oeuf, remettez en casserole et cuisez encore durant 2 minutes. Retirez du feu, ajoutez 2 c. à soupe de jus de citron, l'écorce râpée d'un demi-citron et 1 c. à soupe de beurre. Laissez refroidir. Etendez la garniture entre les étages, couvrez de tranches de bananes minces, puis d'un peu plus de la garniture.

Couvrez le dessus et les côtés de Givre "sept minutes" coloré en jaune pâle (voir la recette en page 15). Garnissez finalement de tranches de bananes préalablement trempées dans du jus de citron.

GATEAUX AUX NOIX ET RAISINS

par Mme R. Lacroix, directrice adjointe de l'Ecole Ménagère Provinciale, de Montréal

½ tasse beurre	2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse sucre	⅔ tasse lait
3 oeufs	1 tasse noix Grenoble
2 tasses farine	1 tasse raisins
¼ c. à thé muscade	

Défaites le beurre en crème et ajoutez graduellement le sucre; battez bien. Battez les oeufs et ajoutez-les. Tamisez 3 fois farine, poudre à pâte et muscade et ajoutez au mélange, en alternant avec le lait. Battez durant quelques minutes et, finalement, incorporez les noix hachées et les raisins préalablement saupoudrés de farine. Versez la pâte dans un moule à gâteau en pain garni d'un papier graissé. Cuisez durant une heure dans un fourneau chauffé à 350° F.

GLACAGE "FONDANT"

Faites un sirop avec ⅓ de tasse de sucre et ¼ de tasse d'eau et cuisez à 220° F. (faites bouillir 5 minutes). Mettez ensuite de côté. Préparez un autre sirop avec 1⅓ tasse de sucre, ½ tasse d'eau et une pincée de crème de tartre. Cuisez à 228° F. (jusqu'à ce que le sirop forme une boule molle dans l'eau froide). Versez dans un grand plat. Laissez refroidir, puis travaillez avec une cuiller de bois jusqu'à consistance crémeuse. Ajoutez 5 c. à thé du premier sirop. Laissez reposer dans un bol couvert placé au frais. Réchauffez au bain-marie avant d'utiliser.

GATEAU LEGER RAPIDE

par Miss Alice Moir, diététiste du restaurant d'un hôtel-appartement très exclusif de Montréal

Mettez 2 oeufs non battus dans une tasse à mesurer ordinaire (8 onces liquide). Finissez de remplir la tasse avec de la crème. Brassez et versez dans un bol à mélanger contenant les ingrédients suivants:

1 tasse sucre	3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1½ tasse farine	

Battez jusqu'à consistance légère, puis versez dans deux moules à gâteau étagé bien graissés et cuisez environ 30 minutes à four modéré, à 350° F.

Givre à l'orange

A l'écorce râpée de 1 orange, ajoutez ½ c. à thé de jus de citron et 1 c. à soupe de jus d'orange; laissez reposer 15 minutes. Coulez, puis ajoutez graduellement à 1 jaune d'oeuf légèrement battu. Epaississez avec du sucre à glacer.

GATEAU RENVERSE A L'ANANAS

par Miss Gertrude Dutton, directrice de la section Culinaire du "National Home Monthly"

Beurrez un moule rond d'environ 8" de diamètre par 3" de profondeur. Faites-y fondre 1 tasse de cassonade et 2 c. à soupe de beurre. Sur le sucre, après la fonte, posez autant de tranches égouttées d'ananas en conserve que le moule pourra en contenir. Versez ensuite sur les fruits une pâte claire faite des ingrédients suivants:

½ tasse beurre	2 tasses farine
¾ tasse sucre granulé	¾ tasse lait
2 oeufs bien battus	½ c. à thé sel
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	½ c. à thé essence

Mélangez comme pour tout gâteau au beurre. Cuisez à 375° F. durant 45 minutes ou jusqu'à cuisson parachevée. Renversez immédiatement dans un grand plat rond. Servez tel quel ou avec crème fouettée.

GATEAU AUX MIETTES

par Miss Jessie M. De Both, fondatrice des fameuses écoles culinaires De Both

1ère partie

½ tasse beurre ou succédané	2 tasses cassonade
	2 tasses farine

Défaites en crème beurre et sucre. Incorporez la farine en brassant. Gardez ¾ tasse du mélange pour le dessus du gâteau.

2ème partie

1 oeuf	3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse farine	¾ tasse lait
1 c. à thé cannelle	

Battez l'oeuf et ajoutez au premier mélange. Tamisez les ingrédients secs et ajoutez en alternant avec le lait. Versez dans un moule à gâteau graissé, mesurant 10½" x 6½" x 2". Parsemez le dessus du mélange de miettes que vous avez préalablement gardé. Cuisez à four modéré, à 350° F., de 45 minutes à 1 heure.

Recettes qui firent la renommée des plus grandes autorités culinaires du Canada . . .

GATEAU DELICAT

par Mme Jeanne McKenzie, de Toronto, qui gagna le premier prix à l'Exposition Nationale de 1931, avec cette recette et celle qui suit

¾ tasse beurre
2 tasses sucre à fruits
3 tasses farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse lait
6 blancs d'oeufs
1 c. à thé essence d'amandes

Défaites le beurre en crème et ajoutez le sucre. Tamisez plusieurs fois ensemble farine et poudre à pâte. Ajoutez farine et lait alternativement avec beurre et sucre. Ajoutez ensuite les blancs d'oeufs battus ferme. Ajoutez finalement l'essence d'amandes.

GATEAU DORE

½ tasse beurre
1 tasse sucre à fruits
8 jaunes d'oeufs
1¾ tasse farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse lait
1 c. à thé essence d'orange

Défaites beurre en crème et ajoutez le sucre. Battez les jaunes d'oeufs à consistance légère, puis ajoutez-les au beurre et sucre. Tamisez plusieurs fois ensemble farine et poudre à pâte. Ajoutez farine et lait alternativement au mélange de beurre, sucre et oeufs. Ajoutez l'essence d'orange. Pour les deux gâteaux ci-dessus, mettez la moitié de la pâte dans de petits moules de fantaisie et cuisez environ 20 minutes à four modéré, à 375° F. Versez l'autre moitié de la pâte dans des moules à gâteau étagé, cuisez de 35 à 40 minutes à four modéré, à 375° F. Après refroidissement, découpez avec emporte-pièce à galettes. Décorez de glaçage, amandes hachées, écorce d'orange confite, cachous, cerises au marasquin, etc.

GATEAU ETAGE AUX NOIX

par Miss Ethel Chapman, rédactrice de la section ménagère de la revue "The Ontario Farmer"

⅓ tasse beurre
1 tasse sucre
2 oeufs
1¾ tasse farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
½ tasse lait
¾ c. à thé vanille

Défaites beurre en crème, ajoutez sucre graduellement et battez bien. Battez les jaunes d'oeufs épais et ajoutez-les. Tamisez plusieurs fois ensemble les ingrédients secs et ajoutez-les alternativement avec le lait. Ajoutez l'essence. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Ceci donne 2 étages assez épais en moules de 7" ou trois plutôt minces. Cuisez de 20 à 25 minutes à four modéré, à 375° F. Après refroidissement, mettez les uns sur les autres, couvrez dessus et côtés de garniture et glaçage. Décorez de demi-noix de Grenoble.

Garniture et glaçage

Faites bouillir 2 tasses de sucre granulé et 1 tasse d'eau sans brasser à 238° F. ou jusqu'à ce que le sirop forme boule molle dans l'eau froide. Versez lentement sur 2 blancs d'oeufs battus ferme, puis battez jusqu'à épaississement; ajoutez 1 c. à thé d'essence et ½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic". Laissez reposer durant quelques minutes avant d'étendre sur le gâteau.

GATEAU AUX PRUNEAUX

par Miss M. McFarlane, diététiste de l'Hôpital St. Michael's, de Toronto

½ tasse shortening
1 tasse sucre
3 oeufs
2¼ tasses farine
1 c. à thé soda
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
1 c. à thé cannelle
1 c. à thé muscade
1 c. à thé épices mélangées
1 tasse lait sur
1 tasse pruneaux confits (dénoyautés et hachés)

Défaites le shortening en crème et ajoutez graduellement le sucre. Ajoutez les oeufs bien battus. Tamisez la farine une fois avant de mesurer. Tamisez ensemble farine, soda, poudre à pâte, sel et épices mélangées, puis ajoutez alternativement avec le lait sur. Ajoutez les prunes. Versez dans un moule carré de 8" graissé et enfariné. Cuisez de 30 à 40 minutes à four modéré, à 375° F.

SHORTCAKE A L'ORANGE

par Miss Helen G. Campbell, directrice de "Chatelaine Institute"

½ c. à thé sel
2 c. à soupe sucre
2 tasses farine
3 c. à soupe shortening
Environ ¾ tasse lait
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Tamisez les ingrédients secs; incorporez le shortening jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé; ajoutez le lait de manière à faire une pâte molle. Renversez la pâte sur planche enfarinée et formez un gâteau rond d'environ 1" d'épaisseur. Cuisez dans un moule à gâteau étagé légèrement graissé ou sur une tôle, de 20 à 25 minutes, à four chaud, à 475° F. Séparez en deux et beurrez pendant que le gâteau est encore chaud. Mettez des sections d'orange sans pépins entre les deux couches et sur le dessus. Saupoudrez le dessus de sucre en poudre et servez avec crème fouettée ou sauce à l'orange.

PETITS GATEAUX AU CHOCOLAT

par Miss Lillian Loughton, diététiste et cuisinière experte du "Canadian Magazine"

½ tasse shortening
1 tasse sucre
2 oeufs
2 tasses farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
¼ c. à thé soda
¾ tasse lait
1 c. à thé vanille
2½ carrés chocolat non sucré

Défaites shortening en crème et ajoutez lentement le sucre; ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus. Tamisez ensemble les ingrédients secs et ajoutez en alternant avec le lait. Ajoutez vanille et chocolat fondu, puis incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez environ 25 minutes dans de petits moules à muffins graissés, à four modéré, à 375° F.

Glaçage au chocolat

Faites chauffer au bain-marie ½ c. à soupe de beurre, 3 c. à soupe de lait et 3 onces de chocolat non sucré; ajoutez lentement 3½ tasses de sucre de confiserie, en battant sans interruption; ajoutez 1 c. à thé vanille et battez jusqu'à consistance crémeuse. Si nécessaire, ajoutez plus de lait. Etendez en couche épaisse sur le dessus et les côtés des petits gâteaux.

SIX RECETTES PRIMEES

CHACUNE DES SIX RECETTES QUI SUIVENT GAGNA UN PREMIER PRIX DE $250 DANS LE GRAND CONCOURS NATIONAL DU GATEAU "MYSTERE"

"COON IN THE COTTON"

Recette de Madame R. Lacroix
Nom donné par
Mme R. Gillam, Rosemont, Montréal, P. Qué.

- ½ tasse beurre
- 1 tasse sucre
- 2 oeufs
- ½ tasse pommes de terre pilées
- ½ tasse lait
- 3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
- 1 pincée de sel
- ½ tasse cacao
- 1 c. à thé vanille
- 1⅓ tasse farine

Défaites beurre en crème avec ⅓ tasse sucre. Battez les blancs d'oeufs ferme et ajoutez ⅓ tasse de sucre. Mettez de côté. Battez les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre et ajoutez au beurre. Ajoutez les pommes de terre pilées avec le lait et battez bien. Tamisez ensemble les ingrédients secs et ajoutez au premier mélange tout en battant. Incorporez légèrement les blancs d'oeufs. Ajoutez l'essence de vanille. Versez dans des moules à gâteau bien graissés et cuisez de 25 à 30 minutes à 375° F. Etendez de la guimauve entre les couches et recouvrez le gâteau de Glaçage "écume."

Guimauve

Faites tremper 1 c. à soupe de gélatine dans 5 c. à soupe d'eau froide. Faites un sirop avec 1 tasse de sucre et 5 c. à soupe additionnelles d'eau. Cuisez jusqu'à ce que le sirop forme des fils. Ajoutez la gélatine. Laissez refroidir à la consistance d'un sirop. Ajoutez 1 c. à soupe de jus de citron et 1 pincée de sel et battez ferme. Etendez sur le gâteau.

GLACAGE "ECUME"

Mettez dans un bain-marie 1 tasse de cassonade, 2 c. à soupe de sirop de maïs, 4 c. à soupe d'eau et 1 blanc d'oeuf. Battez jusqu'à ce que le mélange ait pris une certaine fermeté. Etendez sur le gâteau à l'aide d'une lame de couteau. Décorez avec des cerises au marasquin.

"MOKA AUX NOIX DEUX TONS"

Recette de Miss M. McFarlane
Nom donné par
Mme Gladys Skibsted, de Beynon, Alberta

- ½ tasse beurre
- 1 tasse sucre granulé
- 2 tasses farine
- 3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
- ¼ c. à thé sel
- ½ tasse café fort (coulé ou froid)
- ¾ tasse amandes hachées
- 3 blancs d'oeufs

Défaites le beurre en crème et ajoutez graduellement le sucre, le crémant avec le beurre. Notez que la texture finale de votre gâteau dépendra du soin que vous aurez mis à bien battre et mélanger ces deux premiers ingrédients. Mesurez les ingrédients secs et tamisez-les deux fois ensemble. Ajoutez ces ingrédients secs alternativement avec le café froid coulé. Battez vigoureusement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Ajoutez les amandes hachées. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Versez la pâte dans des moules graissés, les remplissant seulement aux deux tiers de leur capacité. Cuisez durant 25 minutes à four modéré, à 350° F.

Givre

- 3 c. à soupe beurre
- 2 c. à soupe café fort
- 1 c. à soupe cacao (sec)
- 1 tasse sucre à glaçage (ou plus)

Défaites le beurre en crème avec 2 c. à soupe de sucre; ajoutez le liquide. Tamisez ce qui reste du sucre avec le cacao. Ajoutez au beurre. Battez jusqu'à consistance légère et crémeuse. Note: Pour obtenir un glaçage à surface lisse, employez le liquide chaud.

"GATEAU AU CHOCOLAT ECONOMIQUE"

Recette de Miss Chapman
Nom donné par
Mme Jos. Kent, de Tillsonburg, Ont.

- 1⅛ tasse farine
- 2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
- ⅛ c. à thé sel
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 blanc d'oeuf
- ¼ tasse beurre
- 1 tasse sucre granulé fin
- ¼ tasse eau bouillie
- 2 carrés chocolat non sucré
- ½ tasse lait
- ¼ c. à thé vanille

Tamisez 3 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel. Battez 1 blanc et 2 jaunes d'oeufs, gardant l'autre blanc pour le givre. Mettez le beurre dans un bol à mélanger; ajoutez le sucre. Versez l'eau bouillante sur le chocolat haché, brassez vivement et, lorsque fondu, ajoutez au mélange de beurre. Ajoutez les oeufs battus, puis les ingrédients secs alternativement avec le lait. Ajoutez la vanille et battez le tout ensemble. Versez dans un moule à gâteau graissé et cuisez à four modéré.

Givre

- 1 tasse sucre
- ⅓ tasse eau bouillante
- 1 c. à thé vanille ou ½ c. à soupe jus de citron
- 1 blanc d'oeuf
- Facultatif—½ tasse amandes ou 3 guimauves

Faites bouillir ensemble sucre et eau, mais sans brasser et jusqu'à ce que le sirop forme des fils au bout de la cuiller. Battez le blanc d'oeuf ferme. Versez graduellement le sirop sur ce blanc d'oeuf battu, continuant à battre sans interruption jusqu'à ce que le mélange puisse s'étendre. Ajoutez l'essence et étendez le givre sur le gâteau. Des amandes de noix Grenoble brisées ou des amandes blanchies et séparées en deux peuvent ensuite être parsemées sur le dessus du gâteau.

Si des guimauves sont utilisées dans la préparation du givre, brassez-les dans le sirop chaud juste avant de le verser sur le blanc d'oeuf battu. Quand le mélange a été battu au point d'être lisse et mousseux, laissez-le "prendre" durant quelques minutes avant de l'étendre sur le gâteau. On n'emploie pas d'amandes avec un glaçage à la guimauve.

"GATEAU EN PAIN MOSAIQUE"

Recette de Miss Loughton
Nom donné par
Mme Wm. Harmer, de Drumbo, Ont.

- 1 tasse beurre
- 2 tasses sucre blanc fin
- 3 tasses farine
- 1 tasse écorce citron hachée fin
- 2 tasses amandes blanchies et hachées
- ½ tasse coco déchiqueté
- 3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
- ½ c. à thé sel
- 1 tasse lait
- 5 blancs d'oeufs

La texture et la fine saveur de ce gâteau anglais typique dépendent du soin apporté au mélange des ingrédients. Défaites beurre et sucre en crème légère et mousseuse. Tamisez la farine une fois. Enfarinez écorce de citron, noix et coco avec une demi-tasse de farine, puis ajoutez poudre à pâte et sel au reste de la farine, tamisez ensemble deux fois et ajoutez graduellement, en alternant avec le lait, au beurre et sucre défaits en crème. Après avoir bien mélangé, ajoutez écorce de citron, noix et coco. Incorporez finalement les blancs d'oeufs battus ferme. Versez la pâte dans un moule à gâteau en pain bien graissé. Cuisez 1½ heure, à 400° F. durant les 20 premières minutes, puis diminuez graduellement la chaleur.

Six recettes primées
(suite)

"SHELL-TINT COCOANUT"

Recette de Mme Hunt
Nom donné par
M. Ralph Breckon, de Calgary, Alberta

3 tasses farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
⅔ tasse beurre
1½ tasse sucre fin
1 c. à thé essence d'amandes
1 tasse lait
½ c. à thé vanille
4 oeufs

Tamisez la farine, ajoutez sel et poudre à pâte, puis tamisez ensemble 3 fois. Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre fin et battez, puis ajoutez 2 jaunes d'oeufs, un à la fois, battant après chacun. Ajoutez ensuite les ingrédients secs tamisés. Ajoutez la vanille et l'essence d'amandes. Mélangez bien. Incorporez les 4 blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez à four modéré, à 350° F., de 20 à 25 minutes, dans des moules à gâteau étagé de 9" bien graissés.

Garniture et glaçage

4 c. à soupe beurre
5 tasses sucre de confiserie
2 jaunes d'oeufs
4 c. à soupe crème
Vanille
Colorant rose ou cochenille

Défaites le beurre en crème, ajoutant 2 tasses de sucre de confiserie tamisé. Quand le mélange sera lisse, mettez-en 4 c. à soupe dans un autre bol et ajoutez les 2 jaunes d'oeufs et 1 c. à soupe de crème, en alternant avec 1¼ tasse du sucre de confiserie qui reste; ajoutez ½ c. à thé de vanille et 1 c. à thé d'essence d'amandes, puis battez jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Au premier mélange, ajoutez le reste du sucre de confiserie, soit 1¾ tasse, avec 3 c. à soupe de crème, puis ajoutez les essences. Battez jusqu'à consistance lisse et légère. A la moitié de ce mélange, ajoutez quelques gouttes de colorant, pour lui donner une teinte rose délicate. Ceci vous donne du blanc, du rose et du jaune pâle, ce qui confère au gâteau un aspect très attrayant. Mettez un peu du mélange jaune entre les étages et étendez-en sur les côtés, puis parsemez de noix de coco déchiquetée. Recouvrez le dessus du gâteau d'épaisses quantités de glaçage des 3 couleurs et mélangez-les à l'aide d'une fourchette à quatre dents, en décrivant des cercles dans le glaçage.

GATEAU ETAGE "NUT KIST"

Recette de Miss Alice Moir
Nom donné par
Miss Lenora Robinson, de North Battleford, Sask.

2 tasses farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
½ tasse beurre
1 tasse sucre fin
3 oeufs
¾ tasse lait
½ c. à thé vanille

Mélangez et tamisez farine, poudre à pâte et sel; défaites beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre et battez jusqu'à consistance légère. Ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus, puis les ingrédients secs tamisés, en alternant avec le lait; ajoutez la vanille, puis incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Remplissez aux ⅔ des moules graissés. Cuisez à four modéré, à 350° F., durant 25 minutes.

Garniture

Défaites en crème 3 c. à soupe de beurre, puis ajoutez graduellement environ 1½ tasse de sucre de confiserie, 1 c. à thé de café très fort, ½ c. à thé de vanille et suffisamment de crème pour faire un mélange d'une consistance qui permette de l'étendre. Incorporez 2 c. à soupe d'amandes préalablement blanchies, puis brunies au four et écrasées à l'aide du rouleau à pâte. Etendez le mélange entre les étages du gâteau.

Six recettes primées
(suite)

Givre

Mettez dans une casserole 1 tasse de cassonade et ⅓ de tasse d'eau bouillante. Brassez sur feu lent jusqu'à dissolution du sucre. Faites ensuite bouillir doucement sans brasser, jusqu'à ce que le sirop forme boule molle dans l'eau froide ou fasse des fils de 3" de longueur au bout de la cuiller. Laissez refroidir graduellement. Ajoutez lentement à 1 blanc d'oeuf battu ferme. Battez jusqu'à épaississement. Ajoutez ½ c. à thé de vanille. Etendez-en une couche épaisse sur le gâteau et parsemez d'amandes brûlées écrasées.

GATEAU DE LA MARIEE

1 tasse beurre
2 tasses sucre
1 c. à thé essence vanille ou amandes
3½ tasses farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
6 blancs d'oeufs
¾ tasse lait

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement, battant bien. Ajoutez l'essence, battant jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le lait un peu à la fois, et la farine tamisée 3 fois avec la poudre à pâte. Battez les blancs d'oeufs jusqu'à consistance légère et ajoutez à la pâte, incorporant légèrement sans battre. Faites cuire dans un grand moule à gâteau graissé et enfariné, à four modéré, à 325° F., durant environ 1 heure. Recouvrez d'un glaçage ornemental.

PAIN MOU AU GINGEMBRE

½ tasse graisse et beurre mélangés
1 tasse sucre
1 tasse mélasse
1 tasse lait sur
1 c. à thé Soda "Magic"
1 c. à soupe eau bouillante
1 c. à thé chacun clous de girofle et muscade
¼ c. à thé sel
3 tasses farine
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
2 c. à thé chacun cannelle et gingembre

Faites fondre le shortening; mettez la mélasse dans un bol et versez dessus le shortening fondu chaud; ajoutez sucre, lait sur et eau bouillante. Mélangez bien le tout. Tamisez ensemble farine, poudre à pâte, soda, épices et sel, et ajoutez au mélange humide. Battez vivement. Cuisez dans un moule graissé peu profond durant 40 minutes, à 350° F. Peut se servir comme dessert. Découpez en carrés et servez avec crème fouettée ou sauce riche.

PAIN AU GINGEMBRE

⅔ tasse beurre
2 oeufs
1 tasse mélasse
1 tasse cassonade
2 c. à thé gingembre
¼ c. à thé muscade râpée
1 c. à thé chacun cannelle et clous de girofle
1 tasse lait sur
1 c. à thé Soda "Magic"
3 tasses farine
¼ c. à thé sel
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Versez le beurre chaud fondu dans la mélasse; ajoutez le sucre et les oeufs bien battus; tamisez ensemble les ingrédients secs et ajoutez au premier mélange en alternant avec le lait sur. Battez bien. Cuisez dans un moule peu profond, graissé et enfariné, 40 minutes à 350° F.

"SHORT CAKES"

2 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
4 c. à soupe shortening
2 c. à soupe sucre
1 oeuf
⅔ tasse lait

Tamisez ensemble les ingrédients secs; incorporez le shortening très fin et ajoutez le sucre. Battez l'oeuf et versez avec le lait refroidi de manière à faire une pâte molle (mais pas trop molle pour ne pouvoir garder sa forme après cuisson). Versez la pâte sur planche enfarinée, roulez légèrement à ⅓" d'épaisseur. Découpez avec un coupe-pâte rond. Badigeonnez une rondelle avec du beurre fondu; placez dessus une autre rondelle et cuisez à four chaud. Ouvrez et remplissez de baies fraîches légèrement sucrées. Remettez la rondelle supérieure en place, recouvrez-la de crème fouettée et décorez le dessus de baies entières.

GATEAU DORE

3 c. à soupe beurre
¾ tasse sucre
3 jaunes d'oeufs
1 c. à thé essence
1½ tasse farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse lait

Défaites le beurre en crème et ajoutez lentement le sucre; ajoutez les jaunes d'oeufs préalablement battus jusqu'à épaississement, puis ajoutez l'essence. Tamisez ensemble farine et poudre à pâte; ajoutez alternativement avec le lait au premier mélange. Cuisez à four modéré, à 375° F., dans un moule à pain graissé, pendant 35 minutes, ou dans un moule moins profond pendant 25 minutes. Recouvrez avec un glaçage de votre choix.

GATEAU DES ANGES

1 tasse blancs d'oeufs, plus 1 autre blanc d'oeuf
1 pincée sel
1 c. à thé Crème de Tartre Gillett
1 tasse farine
1½ tasse sucre granulé fin
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé vanille
1 c. à thé essence d'amandes

Ajoutez le sel aux blancs d'oeufs et battez en neige avec fouet métallique. Ajoutez la crème de tartre et continuez à battre jusqu'à ce que les blancs soient assez fermes pour tenir une cuiller droite. Incorporez le sucre lentement, 2 c. à soupe à la fois. Incorporez la farine (tamisée 5 fois avec la poudre à pâte) en la tamisant au-dessus des blancs d'oeufs, à peu près 2 c. à soupe à la fois. Mêlez-y l'essence lentement. Remplissez à moitié un grand moule tubulaire non beurré. Mettez dans un fourneau absolument froid, si vous employez le gaz ou l'électricité, et laissez la chaleur monter graduellement jusqu'à 300° F., maintenant la température à ce degré et laissez cuire le gâteau de 45 à 50 minutes ou, si préféré, cuisez-le à four modéré, à 350° F., pendant 45 à 50 minutes. Sortez ensuite le gâteau du four, renversez le moule et laissez refroidir.

GATEAU DES ANGES A 3 OEUFS

¾ tasse sucre
⅔ tasse lait
3 blancs d'oeufs
⅛ c. à thé sel
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé Crème de Tartre Gillett
½ c. à thé chacune essence d'amandes et vanille
1 tasse farine

Amenez lait et sucre à ébullition. Ajoutez le sel aux blancs d'oeufs et battez ferme. Ajoutez lentement le sirop chaud aux blancs d'oeufs, battant continuellement. Laissez refroidir. Tamisez 5 fois ensemble farine, poudre à pâte et crème de tartre; incorporez ensuite au mélange d'oeufs. Ajoutez l'essence. Versez dans un petit moule à gâteau des anges non beurré et faites cuire à four modéré, à 350° F. durant environ 30 minutes. Retirez du fourneau, démoulez et laissez refroidir. Recouvrez dessus et côtés d'un glaçage de votre choix.

Note:—Excellent à faire avec le gâteau doré; 3 oeufs suffisent pour les deux.

GATEAU AUX POMMES A LA HOLLANDAISE

2 tasses farine
½ c. à thé sel
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
4 c. à soupe beurre
1 oeuf
4 c. à soupe sucre
6 c. à soupe lait
2 pommes

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; incorporez le beurre au moyen de deux lames de couteaux; ajoutez le sucre et mélangez délicatement. Cassez l'oeuf dans une tasse sans le battre et ajoutez le lait glacé. Renversez sur planche enfarinée, taillez la pâte et placez sur une tôle graissée. Pelez et tranchez les pommes en huitièmes; pressez-les dans la pâte parallèlement. Saupoudrez de sucre et cannelle et parsemez d'un peu de beurre; sucre et cannelle peuvent être mélangés dans les proportions de 2 c. à soupe de l'un et de ½ c. à thé de l'autre. Cuisez à four chaud, à 400° F., pendant 20 minutes.

GATEAU AUX FRUITS ROSE ET BLANC

1 tasse beurre
1 tasse sucre
3 oeufs
3½ tasses farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
1 liv. raisins
1 c. à thé essence d'amandes
1 tasse noix hachées et cerises confites mélangées
½ tasse lait chaud

Tamisez 1 fois la farine, mesurez, ajoutez poudre à pâte et sel et tamisez ensemble. Défaites le beurre en crème, ajoutant graduellement le sucre, battez les oeufs aussi légers que possible, ajoutez le mélange de farine au mélange de beurre alternativement avec les oeufs; battez bien et ajoutez l'essence, puis les fruits et les noix, préalablement mélangés et tamisés avec une certaine partie de la farine. Ajoutez le lait chaud (non bouillant) et battez le tout vigoureusement. Tapissez un moule à gâteau rond d'un papier beurré. Versez-y la pâte et cuisez à four modéré, à 350° F., de 1½ à 2 heures.

GATEAU AU VIN

1 tasse beurre
1½ tasse farine
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
½ c. à thé macis moulu
5 oeufs
1½ tasse sucre fin
1 c. à thé essence vanille
½ c. à thé essence d'amandes

Tamisez farine et sucre avant de les mesurer. Défaites le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit très léger. Tamisez 3 fois ensemble farine, poudre à pâte, sel et macis, puis ajoutez au beurre en crème. Dans un autre bol, battez les jaunes d'oeufs, ajoutez le sucre et les essences. Amalgamez les deux mélanges, battez ensemble jusqu'à ce que très légers et ajoutez les blancs d'oeufs battus ferme. Versez dans un moule à pain doublé de papier à lettre bien beurré, faites cuire pendant 1 heure à four modéré, à 375° F. Ce gâteau se conserve très bien dans une boîte en fer blanc fermée hermétiquement.

GATEAU SOLEIL

¾ tasse blancs d'oeufs
1¼ tasse sucre
½ tasse jaunes d'oeufs
5 c. à soupe eau chaude
1 tasse farine
¾ c. à thé Crème de Tartre Gillett
⅛ c. à thé sel
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé vanille
1 c. à thé essence d'amandes

Battez les blancs d'oeufs avec un fouet métallique jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes pour tenir une c. à thé droite. Cuisez sucre et eau ensemble, à 240° F., et versez très lentement sur les blancs d'oeufs battus ferme, battant sans interruption. Laissez refroidir tout à fait le mélange et incorporez ensuite aux jaunes d'oeufs bien battus. Tamisez ensemble farine, crème de tartre, sel et poudre à pâte 5 fois, et incorporez lentement dans le mélange. Remplissez à moitié un grand moule tubulaire et cuisez comme le gâteau des anges. Ce gâteau se conserve très bien.

GATEAU ROULE A LA GELEE

3 gros oeufs
1 tasse sucre très fin
½ c. à thé essence citron
1 tasse farine
¼ c. à thé sel
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à soupe eau froide

Séparez les oeufs, battez les jaunes jusqu'à épaississement, ajoutant graduellement le sucre; ajoutez l'essence de citron, puis incorporez les blancs d'oeufs battus ferme; joignez farine, poudre à pâte et sel tamisés 5 fois ensemble, alternativement avec l'eau froide. Doublez de papier bien beurré un moule peu profond et couvrez-en le fond du mélange. Cuisez durant 12 minutes à four modéré.

Préparez une serviette épaisse propre et humide et saupoudrez-la de sucre en poudre. Renversez-y l'éponge. A l'aide d'un couteau tranchant, découpez une mince tranche sur les côtés et aux extrémités. Etendez dessus la confiture ou la gelée; roulez vite et enveloppez dans du papier pour conservez au gâteau sa forme. Laissez refroidir.

GATEAU AU CITRON

4 oeufs (séparés)	5/6 tasse farine
1 tasse sucre en poudre	1½ c. à thé
2 c. à soupe jus de citron	Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à soupe d'écorce citron	½ c. à thé sel

Battez les jaunes d'oeufs jusqu'à épaississement et couleur citron, ajoutant graduellement le sucre et battant après chaque addition; ajoutez le jus et l'écorce de citron et battez de nouveau. Ajoutez ensuite la farine préalablement tamisée 4 fois avec poudre à pâte et sel; battez tout ensemble durant 4 minutes. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Versez la pâte dans 2 grands moules ronds ou 2 moules carrés et cuisez à 350° F. jusqu'à ce que la surface remonte après avoir été touchée.

Lorsque refroidi, garnissez avec la recette suivante et saupoudrez du sucre sur le dessus.

1 oeuf	1 citron (jus et écorce râpée)
1 tasse sucre	
1 tasse eau	2 c. à dessert cornstarch

Mettez dans une casserole l'eau, l'écorce râpée et le jus du citron, et faites-les chauffer. Mélangez dans un bol sucre, cornstarch et jaune d'oeuf; mélangez avec ¼ de tasse d'eau, ajoutez au mélange dans la casserole et brassez jusqu'à épaississement.

GATEAU ETAGE A LA GUIMAUVE ET AU COCO

½ tasse beurre	¾ tasse lait
1 tasse sucre	2 tasses farine
3 oeufs	3 c. à thé
1 c. à thé jus de citron	Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé essence vanille	¼ c. à thé sel

Défaites le beurre en crème; ajoutez sucre, jaunes d'oeufs et essence; mélangez bien. Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajoutez alternativement avec le lait au premier mélange. Ajoutez les blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez dans 3 moules à gâteau étagé beurrés et enfarinés, à four modéré, à 400° F., durant 15 à 20 minutes. Mettez ensemble avec la recette suivante:

Garniture et glace à la guimauve et au coco

1½ tasse sucre granulé	Blancs de 2 oeufs
½ tasse eau	2 c. à thé jus de citron
6 gros morceaux de guimauve	1 tasse coco frais râpé

Faites bouillir sucre et eau à 238° F., ou jusqu'à ce que le sirop fasse des fils. Ajoutez la guimauve coupée en très petits morceaux, mais ne brassez pas dans le sirop. Versez très lentement dans les blancs d'oeufs battus ferme et battez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le jus de citron. Etendez entre les étages du gâteau. Parsemez de noix de coco et de petits morceaux de guimauve. Recouvrez le dessus et les côtés du gâteau avec la glace, saupoudrez de noix de coco et décorez le dessus avec des morceaux de guimauve.

GATEAU ETAGE "DEVIL'S FOOD"

⅔ tasse beurre	3 c. à thé
1½ tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
3 oeufs	1 c. à thé essence vanille
1 tasse lait	3 carrés chocolat non sucré et fondu
¼ c. à thé sel	2½ tasses farine

Défaites bien le beurre en crème et ajoutez lentement le sucre; ajoutez les jaunes battus et mêlez bien. Ajoutez la farine tamisée avec poudre à pâte et sel, alternativement avec le lait. Ajoutez la vanille et le chocolat fondu. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Mettez dans 3 moules à gâteau étagé bien beurrés et cuisez à four modéré, à 350° F., durant une trentaine de minutes. Mettez les étages ensemble et recouvrez le gâteau d'une garniture et d'un glaçage au chocolat.

GATEAU ETAGE (SUSIE)

½ tasse beurre	4 c. à thé
1 tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
3 oeufs	¼ c. à thé sel
2 tasses farine	¾ tasse lait

Défaites le beurre en crème et ajoutez le sucre; ajoutez les oeufs bien battus et battez de nouveau avec beurre et sucre jusqu'à consistance très légère. Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel et ajoutez au premier mélange en alternant avec le lait. Battez légèrement durant 1 minute. Mettez dans des moules à gâteau étagé graissés et cuisez durant 15 à 20 minutes.

TARTELETTES

½ tasse beurre	2 c. à thé
1 tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
1 oeuf	1 c. à soupe sucre
1¾ tasse farine	¼ c. à thé cannelle
1 blanc d'oeuf	Amandes blanchies

Défaites beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, l'oeuf bien battu, puis la farine tamisée avec la poudre à pâte; faites refroidir la pâte. Mettez la moitié du mélange sur planche enfarinée et abaissez à ⅛" d'épaisseur. Découpez avec coupe-pâte à beignes, badigeonnez de blanc d'oeuf et saupoudrez de sucre et cannelle préalablement mélangés ensemble. Séparez les amandes et disposez-les sur le dessus—trois moitiés à égale distance. Mettez sur tôle beurrée et cuisez de 8 à 10 minutes à four lent. La cuisson donne aux tartelettes une appétissante couleur dorée.

GATEAU EPONGE

4 oeufs	1 tasse farine
1 tasse sucre	1 c. à thé
½ c. à thé essence citron	Poudre à Pâte "Magic"

Séparez les oeufs, battez les jaunes jusqu'à consistance très légère et ajoutez graduellement le sucre. Ajoutez l'essence, puis incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Tamisez 5 fois ensemble farine et poudre à pâte, puis ajoutez lentement à l'autre mélange. Cuisez ½ heure à four modéré, à 350° F.

GATEAU EPONGE A L'EAU CHAUDE

3 oeufs	1 c. à thé
1 tasse sucre fin	Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse farine	1 c. à soupe jus de citron
½ c. à thé sel	2 c. à thé eau chaude

Battez bien les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur citron, ajoutez le sucre et continuez à battre. Tamisez 4 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajoutez au premier mélange, ajoutez l'eau chaude, les blancs d'oeufs battus ferme et le jus de citron. Cuisez 40 minutes à four chauffé à 350° F.

GATEAU EPONGE A L'ORANGE

3 oeufs	⅓ tasse jus d'orange
¼ c. à thé Crème de Tartre Gillett	1¼ tasse farine
	1½ c. à thé
1 tasse sucre granulé	Poudre à Pâte "Magic"
2 c. à thé écorce d'orange râpée	¼ c. à thé sel

Séparez les oeufs; battez les blancs et la crème de tartre bien ferme; ajoutez les jaunes un à un, battant bien après chaque addition. Ajoutez sucre graduellement, battant toujours avec le fouet; enlevez le fouet, ajoutez l'écorce râpée et le jus d'orange. Incorporez farine tamisée avec poudre à pâte et sel. Cuisez dans 2 moules à gâteau étagé, à four modéré, à 325° F., environ 18 minutes. Etendez une Garniture de crème à l'orange entre les étages. Recouvrez dessus et côtés avec Glaçage "sept minutes." Râpez un peu d'écorce d'orange sur le glaçage avant qu'il refroidisse.

GATEAU LADY BALTIMORE

½ tasse beurre
1 tasse sucre à fruits
4 blancs d'oeufs
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse lait
¼ c. à thé essence d'amandes ou de rose
2 tasses farine

Tamisez 3 fois ensemble farine et poudre à pâte. Défaites le beurre en crème, ajoutant graduellement le sucre. Une fois lisse et léger, versez lentement le lait en brassant, puis fouettez graduellement les blancs d'oeufs battus ferme dans le mélange. Une fois ces ingrédients bien mélangés, ajoutez farine tamisée et poudre à pâte; brassez juste assez pour bien mêler et ajoutez l'essence. Versez dans des moules à gâteau étagé bien beurrés. Cuisez à four modéré. Lorsque refroidi, mettez les étages ensemble et recouvrez dessus et côtés avec le glaçage suivant:

1½ tasse sucre
½ tasse eau
1 tasse noix Grenoble ou pécanes
6 figues
1 tasse raisins épépinés
2 blancs d'oeufs
½ c. à thé vanille
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Cuisez sucre et eau à 242° F. ou jusqu'à ce que le sirop fasse des fils, puis retirez du feu immédiatement. Versez en un mince filet sur les blancs d'oeufs battus ferme, continuant à battre jusqu'à épaississement. Ajoutez la vanille, la poudre à pâte et les fruits et noix finement hachés.

GATEAU AU CORNSTARCH

1 tasse beurre
2 tasses sucre fin
2 tasses farine
1 tasse cornstarch
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
1 tasse lait
½ c. à thé essence vanille
½ c. à thé essence d'amandes
5 blancs d'oeufs

Défaites beurre et sucre en crème jusqu'à la consistance d'une crème fouettée; tamisez 4 fois ensemble farine, cornstarch, poudre à pâte et sel. Ajoutez-en un tiers au beurre défait en crème, puis un tiers de lait et ainsi de suite en alternant jusqu'à ce que le tout ait été utilisé. Ajoutez l'essence, battez bien, puis ajoutez légèrement les blancs d'oeufs battus ferme. Versez dans un moule à gâteau en pain bien graissé et cuisez à four modéré de 40 à 50 minutes. Lorsque cuit, le gâteau devra avoir pris une certaine élasticité sous la pression des doigts. Après refroidissement, couvrez d'un glaçage bouilli et râpez dessus du chocolat non sucré ou saupoudrez de noix de coco râpé.

Un moule tubulaire est excellent pour cuire ce gâteau; comme question de fait, il est préférable de cuire tout gâteau en pain léger dans un tel moule.

GATEAU MARBRE

2 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
½ tasse beurre
1 tasse sucre fin
1 c. à thé cannelle
½ c. à thé chacun muscade et clous moulus
2 c. à soupe mélasse—ou si préféré, 2 carrés chocolat non sucré et fondu peuvent remplacer épices et mélasse
3 oeufs
½ tasse lait
1 c. à thé vanille

Tamisez une fois la farine, ajoutez la poudre à pâte et le sel. Tamisez 3 fois. Défaites le beurre en crème, ajoutant le sucre; ajoutez les oeufs, un à la fois, battant après chaque addition—puis ajoutez farine et lait alternativement. Ajoutez ensuite la vanille. Partagez la pâte en 2 parties: à une partie, ajoutez les épices et la mélasse ou le chocolat fondu. Dans un moule à gâteau en pain bien graissé, mettez ensuite des deux mélanges alternativement, une cuillerée à soupe à la fois. Quand les deux pâtes, claire et foncée, ont été complètement utilisées, passez une fourchette à travers, sur le sens de la longueur. Cuisez à four modéré, à 350° F., environ 50 minutes ou jusqu'à parfaite cuisson. Recouvrez d'un glaçage blanc.

GATEAU A LA LIVRE

1 tasse beurre
1 tasse sucre
1 c. à thé essence vanille
1 c. à thé essence citron
5 oeufs
2 tasses farine
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Défaites bien le beurre en crème, ajoutez le sucre très lentement, battant bien. Ajoutez les essences et les jaunes d'oeufs bien battus jusqu'à couleur jaune clair. Battez les blancs d'oeufs légers et ajoutez en alternant avec la farine tamisée avec poudre à pâte à quatre reprises. Battez vivement pendant quelques minutes, jusqu'à consistance mousseuse. Etendez dans un moule à pain bien graissé; cuisez à four chauffé à 325° F. durant une heure. Ornez ensuite avec un glaçage de fantaisie.

BRIOCHE ESPAGNOLE

¾ tasse beurre
1½ tasse cassonade
3 oeufs
2 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
1 c. à thé gingembre
1 c. à soupe cannelle
½ c. à thé muscade
1 tasse lait

Tamisez deux ou trois fois ensemble farine, poudre à pâte et épices, puis ajoutez le sucre; amollissez le beurre sans le liquéfier et ajoutez-le au premier mélange. Ajoutez ensuite les oeufs battus et le lait. Battez bien, étendez dans un moule graissé et cuisez à four modéré pendant 30 minutes. Après refroidissement, glacez à la meringue.

GATEAU AU CAFE ORDINAIRE

2 tasses farine
½ c. à thé sel
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
3 c. à soupe sucre
3 c. à soupe shortening
1 tasse lait (environ)

Tamisez ensemble les ingrédients secs, ajoutez le sucre, puis le shortening fondu et suffisamment de lait pour faire une pâte épaisse. Etendez-en ½" d'épaisseur dans un moule graissé peu profond. Parsemez du "mélange pour le dessus" et cuisez 30 minutes à four modéré, à 400° F.

Mélange pour le dessus

3 c. à soupe farine
½ c. à thé cannelle
3 c. à soupe sucre
3 c. à soupe beurre

Mélangez les ingrédients secs et incorporez le beurre.

GATEAU AU CAFE ET AUX EPICES

3 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé sel
¼ c. à thé macis ou muscade
¼ c. à thé cannelle
¾ tasse sucre
¼ tasse beurre
2 oeufs
1 tasse lait ou assez pour faire une pâte lisse

Tamisez la farine avec poudre à pâte, sel, macis, cannelle et sucre. Incorporez le beurre à l'aide d'une fourchette d'acier. Ajoutez les oeufs non battus et le lait. Faites en brassant une pâte lisse. Versez dans un moule à gâteau rond bien graissé et recouvrez du mélange suivant:

Mélange pour le dessus

¼ tasse beurre
¾ tasse cassonade
3 c. à soupe farine
½ c. à thé cannelle
⅛ c. à thé sel
¾ tasse amandes coupées en petits morceaux

Défaites le beurre en crème, avec la cassonade et la farine; ajoutez cannelle et sel. Etendez sur la pâte du gâteau au café et parsemez d'amandes. Cuisez durant 25 minutes à four modéré, à 375° F. Après refroidissement, séparez en deux, puis remettez ensemble avec une couche de crème fouettée sucrée. Servez en coupant en sections, comme pour une tarte.

GATEAU AU CAFE

½ tasse beurre
1 tasse sucre
2 oeufs
1½ tasse farine
2½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé cannelle
1 c. à thé muscade
1 c. à thé clous de girofle
½ tasse raisins
¼ tasse café fort
¼ c. à thé sel

Défaites en crème beurre et sucre et ajoutez les oeufs battus un à un; battez ensuite le tout. Tamisez et mêlez farine, poudre à pâte, épices, sel et ajoutez au premier mélange en alternant avec le café. Ajoutez les raisins. Etendez dans un moule à pain beurré et fariné, puis cuisez à four chauffé à 350° F., de 30 à 40 minutes. Lorsque refroidi, glacez le dessus et les côtés avec un glaçage au caramel.

Garniture et glaçage au caramel

3 c. à soupe beurre
3½ tasses sucre de confiserie
3 à 4 c. à soupe lait
4 c. à soupe sirop caramel
½ tasse noix pécanes hachées

Défaites le beurre en crème et ajoutez lentement le sucre; ajoutez sirop et lait, un peu à la fois, jusqu'à consistance voulue pour étendre. Gardez les ⅔ de ce glaçage pour le dessus et les côtés du gâteau. Ajoutez les noix au reste et laissez reposer environ 20 minutes avant d'étendre en une couche épaisse entre les étages. A la première partie du glaçage, ajoutez suffisamment de colorant végétal rose pour obtenir une teinte attrayante. Recouvrez-en le dessus et les côtés du gâteau.

Pour faire un sirop de caramel, mettez ⅔ tasse sucre granulé dans une casserole et faites fondre lentement, brassant jusqu'à ce que le sirop ait pris une teinte dorée. Ajoutez lentement 1 tasse d'eau bouillante et faites bouillir doucement jusqu'à consistance sirupeuse.

GIVRE FACILE

3 c. à soupe beurre
3 c. à soupe lait
2 tasses sucre à glaçage tamisé
1 c. à thé vanille

Défaites beurre en crème jusqu'à consistance légère et mousseuse; ajoutez alternativement le sucre à glaçage et le lait, battant bien jusqu'à ce que le glaçage soit d'une bonne consistance pour étendre. Ajoutez la vanille.

Des amandes blanchies, hachées puis brunies au fourneau peuvent être parsemées sur le glaçage si désiré.

GATEAU DE NOEL EN RUBAN
Une recette indienne

1 tasse beurre
2 tasses sucre à fruits
4 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
8 blancs d'oeufs
1 c. à thé essence citron (ou d'amandes)
Colorant aux fruits rose, épices, crème blanche, noix, citron, raisins, coco râpé ou séché
1½ tasse lait

Défaites le beurre en crème jusqu'à consistance semblable à la crème fouettée, ajoutez graduellement le sucre et continuez à battre. Tamisez la farine une fois, mesurez, ajoutez poudre à pâte et sel, et tamisez 4 fois ensemble, puis ajoutez au mélange de beurre en alternant avec le lait; ajoutez l'essence, puis incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Beurrez 2 moules à gâteau étagé de 8" et mettez-y suffisamment du mélange pour 2 étages blancs. Partagez le reste en 2 parties égales. A une partie, ajoutez du colorant de manière à produire une teinte rose tendre. A l'autre partie, ajoutez les épices pour obtenir un étage de couleur foncée ou du colorant orange, si vous n'aimez pas les épices.

Cuisez à four modéré, à 350° F. Quand tous les étages du gâteau seront cuits et refroidis, mettez ensemble avec de la crème, à laquelle vous aurez ajouté les noix, raisins et citron finement hachés. Glacez les étages des deux côtés, couvrez le gâteau de crème blanche et parsemez de noix de coco râpée.

GATEAU AUX ABRICOTS

½ tasse beurre
1 tasse sucre fin
⅓ tasse purée d'abricots
2 tasses farine
¼ c. à thé sel
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse lait
1 c. à thé essence d'amandes

Tamisez 3 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel. Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre et battez ensemble jusqu'à consistance légère. Ajoutez la purée d'abricots et les jaunes d'oeufs battus, puis les ingrédients secs tamisés, en alternant avec le lait. Quand le mélange est devenu lisse et léger, ajoutez l'essence d'amandes et incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Versez dans un moule carré graissé mesurant 9½" par 2½" de profondeur. Cuisez à four modéré, à 350° F., environ 25 minutes. Lorsque refroidi, recouvrez côtés et dessus de ce

Glaçage

2 c. à soupe beurre
4 c. à soupe purée d'abricots
1 c. à thé essence d'amandes
¼ tasse d'amandes
2 à 3 tasses sucre de confiserie ou suffisamment pour que le mélange garde sa forme

Défaites le beurre en crème, ajoutez la purée d'abricots, puis le sucre graduellement, mélangeant et battant bien, puis ajoutez l'essence. Blanchissez et déchiquetez les amandes, faites brunir légèrement au fourneau et saupoudrez sur le glaçage. Ce gâteau possède une saveur exceptionnellement agréable.

Purée d'abricots

½ liv. d'abricots secs
½ tasse sucre granulé
Eau froide
1 c. à thé jus de citron

Choisissez de petits abricots bien colorés, ceux de la variété "Blenheim," par exemple; lavez-les bien, mettez dans un bol et recouvrez d'eau chaude. Ajoutez encore ½ tasse d'eau après que les fruits sont bien couverts. Couvrez le bol et laissez tremper les abricots toute la nuit et même plus longtemps si possible. Versez ensuite le contenu du bol dans une casserole, ajoutez le sucre et cuisez 30 minutes. Passez au tamis après cuisson et ajoutez le jus de citron. Vous pouvez garder cette purée dans un bocal et l'employer au besoin.

TARTE A LA CREME BOSTON

3 oeufs
1 tasse sucre
1¾ tasse farine
¼ c. à thé sel
¼ tasse lait
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Battez les oeufs à épaississement, ajoutant graduellement le sucre. Tamisez 4 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel. Ajoutez légèrement au mélange d'oeufs en alternant avec le lait. Cuisez en moules à gâteau étagé à four modéré, à 350° F., durant 15 à 20 minutes. Après refroidissement, garnissez d'une crème fouettée légèrement sucrée.

GATEAU A TROIS FRUITS

½ tasse beurre
1 tasse sucre granulé fin
2 oeufs
2 tasses farine
¼ c. à thé sel
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
4 c. à soupe bananes écrasées
2 c. à soupe écorce d'orange râpée (partie jaune seulement)
4 c. à soupe zeste d'orange
1 tasse raisins épépinés, passés au hachoir
½ tasse lait
½ c. à thé vanille

Défaites bien le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre; ajoutez les oeufs battus et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit devenu très léger. Tamisez la farine une fois, mesurez, ajoutez poudre à pâte et sel; tamisez 2 fois ensemble. Ajoutez ¼ des ingrédients secs au mélange de beurre, puis les fruits et le reste des ingrédients secs et le lait alternativement. Ajoutez la vanille. Versez dans des moules à gâteau étagé ou carrés, graissés et enfarinés. Cuisez à four modéré, à 350° F., durant 25 à 30 minutes.

GATEAU 1, 2, 3, 4

1 tasse beurre	1 tasse lait
2 tasses sucre	3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
3 tasses farine	
4 oeufs	

Défaites le beurre en crème, ajoutant le sucre graduellement; battez les oeufs en les incorporant un à un; tamisez ensemble farine et poudre à pâte et ajoutez au premier mélange en alternant avec le lait. Cuisez 1 heure dans un moule à gâteau en pain beurré.

Cette pâte à gâteau se prête à toutes sortes de variations; on peut par exemple y ajouter de l'anis, des groseilles ou des raisins, ou encore de l'écorce de citron ou du chocolat fondu.

GATEAU D'ARGENT

⅔ tasse beurre	1 tasse lait
2 tasses sucre fin	4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
6 blancs d'oeufs	1 c. à thé essence d'amandes
3 tasses farine	
¼ c. à thé sel	

Défaites en crème beurre et sucre; tamisez 3 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajoutez graduellement au beurre et sucre en crème; ajoutez ensuite le lait, l'essence d'amandes, puis finalement, les blancs d'oeufs battus ferme. Battez bien et cuisez à four modéré durant ¾ d'heure.

GATEAU AUX NOIX GRENOBLE

½ tasse beurre	1 tasse noix Grenoble hachées fin
1½ tasse sucre fin	1 c. à thé vanille
¾ tasse lait	4 blancs d'oeufs
2 tasses farine	½ c. à thé sel
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	

Défaites beurre et sucre en crème jusqu'à consistance très légère. Ajoutez les noix hachées, la vanille puis le lait, très lentement. Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel, et ajoutez au mélange. Battez le tout à consistance très légère. Incorporez ensuite les blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez à four modéré durant 1 heure.

Couvrez le dessus et les côtés de Glaçage à la crème au beurre, et parsemez le gâteau de noix Grenoble hachées et roulées.

GATEAU DE RECEPTION "MARTHA BRANNIGAN"

¾ tasse beurre	¼ c. à thé sel
2 tasses sucre fin	¾ tasse lait
2 tasses farine	½ c. à thé vanille
1 tasse cornstarch	6 blancs d'oeufs
1¼ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	Colorant aux fruits

Défaites le beurre en crème, ajoutant graduellement le sucre, puis battez à consistance légère. Tamisez 3 fois ensemble farine (préalablement tamisée avant d'être mesurée), cornstarch, sel et poudre à pâte; ajoutez au beurre et sucre alternativement avec le lait. Ajoutez la vanille et battez bien. Incorporez en dernier lieu les blancs d'oeufs battus ferme. Mettez dans 3 moules à gâteau étagé; ajoutez une goutte de colorant rose au tiers du mélange, pour que l'étage du milieu soit d'un rose tendre. Cuisez à four modéré, à 350° F., pendant 20 minutes. Après refroidissement, garnissez de la façon suivante:

Garniture

½ tasse sucre	1 tasse noix de coco
1¼ c. à soupe cornstarch	6 jaunes d'oeufs
¼ c. à thé sel	½ c. à thé vanille
½ tasse lait	

Mélangez ensemble sucre, cornstarch et sel; ajoutez graduellement le lait, puis noix de coco, les jaunes battus et la vanille. Cuisez au bain-marie, brassant continuellement jusqu'à épaississement, mais sans laisser bouillir le mélange. Pendant qu'il est encore chaud, étendez entre les étages du gâteau.

Recouvrez le dessus et les côtés du gâteau d'un glaçage à la crème et aux fruits.

GLACAGES ET GIVRES

GLACAGE A LA CREME AU BEURRE

Recette principale

4 c. à soupe beurre	Crème
1½ tasse sucre de confiserie	Essence

Défaites le beurre en crème et ajoutez graduellement le sucre; battez jusqu'à consistance légère et mousseuse. Si nécessaire, ajoutez un peu de crème jusqu'à consistance désirée pour mettre entre les rangs et sur le gâteau. Ajoutez 1 c. à thé de vanille.

GLACAGE DE CREME AU BEURRE ET AU CHOCOLAT

Ajoutez aux ingrédients de la recette principale 2 carrés de chocolat non sucré et fondu. On peut aussi ajoutez des noix au choix.

GLACAGE DE CREME AU BEURRE A L'ORANGE

Ajoutez aux ingrédients de la recette principale l'écorce râpée, la pulpe et le jus de la moitié d'une orange et ½ c. à soupe de jus de citron. Si le glaçage est trop clair, ajoutez un peu de sucre de confiserie et battez bien.

GLACAGE DE CREME AU BEURRE AU CAFE

Employez du café infusé comme essence (de préférence du Café Chase & Sanborn pour meilleure saveur).

Parsemez le dessus d'amandes mondées et pilées, puis brunies au four. Ce glaçage est délicieux.

GLACAGE DE CREME AU BEURRE AUX FRUITS

Ajoutez aux ingrédients de la recette principale un peu de jus de fraises et quelques gouttes de colorant végétal. Saupoudrez le dessus de coco râpé fin.

GARNITURE DE MOKA FRANCAIS

4 jaunes d'oeufs	½ tasse sucre
½ tasse beurre	1 c. à soupe farine
4 c. à soupe café fort	

Défaites le beurre en crème et incorporez la farine en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez ⅓ du mélange aux jaunes d'oeufs bien battus et cuisez au bain-marie ou dans une casserole entourée d'eau bouillante jusqu'à épaississement. Il faut brasser continuellement. Ajoutez un autre tiers du mélange de beurre et cuisez de nouveau jusqu'à épaississement. Ajoutez le reste du beurre, avec sucre et café et faites-le épaissir une dernière fois. Une pincée de sel améliorera la saveur.

GIVRE BOUILLI

1½ tasse sucre granulé	1 c. à thé essence
½ tasse eau	½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
2 blancs d'oeufs	

Faites bouillir l'eau et le sucre sans brasser, à 238° F., ou jusqu'à ce que le sirop fasse des fils; versez lentement sur les blancs d'oeufs battus ferme et battez jusqu'à épaississement. Ajoutez l'essence et la poudre à pâte. Laissez reposer quelques minutes avant d'étendre.

GIVRE AU FUDGE

2 tasses sucre	½ tasse lait
2 c. à soupe sirop de maïs	½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
3 carrés chocolat non sucré	2 c. à soupe beurre
	1 c. à thé essence vanille

Cuisez sucre, sirop de maïs, chocolat et lait à 232° F., ou jusqu'à ce que le sirop forme boule molle dans l'eau froide. Remuer de temps à autre pour éviter de brûler. Retirez du feu et ajoutez poudre à pâte et beurre. Laissez tiédir. Ajoutez l'essence de vanille et battez en crème assez consistante pour pouvoir étendre.

GIVRE "SEPT MINUTES"

1 blanc d'oeuf non battu
⅞ tasse sucre granulé
3 c. à soupe eau froide
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé essence

Mettez dans un bain-marie tous les ingrédients, sauf la poudre à pâte et l'essence. Placez le récipient dans l'eau bouillante et battez pendant 7 minutes à l'aide d'un batteur. Ajoutez l'essence et la poudre à pâte, battez de nouveau et étendez sur le gâteau.

GIVRE AU CHOCOLAT

Ajoutez aux ingrédients du Givre "sept minutes" 1½ carré de chocolat non sucré, 2 minutes avant de retirer du feu.

GIVRE AU CAFE

Ajoutez 3 c. à soupe de café bouilli froid au Givre "sept minutes", à la place de l'eau.

GIVRE A LA GUIMAUVE

Ajoutez à la recette du Givre "sept minutes" 8 morceaux de guimauve coupés fin, lorsque le givre s'est épaissi. Battez jusqu'à la fonte de la guimauve.

CREME AU BEURRE A LA FRANCAISE

⅔ tasse beurre
½ tasse sucre
¼ tasse eau
3 oeufs
1 c. à thé vanille
1 pincée sel

Cuisez sucre et eau à 240° F. jusqu'à ce que le sirop forme boule molle dans l'eau froide. Laissez ensuite couler en un mince filet sur les jaunes d'oeufs bien battus, battant jusqu'à épaississement. Incorporez le beurre en battant, un peu à la fois, ajoutez l'essence, laissez refroidir, puis employez.

CREME AU BEURRE AU CAFE

Même recette que pour la Crème au beurre à la française, mais servez-vous de café fort au lieu d'eau.

CREME AU BEURRE AU CHOCOLAT A LA FRANCAISE

Ajoutez à larecette de Crème au beurre à la française 1 once ou 1 carré de chocolat amer fondu.

CREME AU BEURRE AU CACAO

Faites une pâte avec 4 c. à soupe de cacao, battez dans la Crème au beurre à la française et ajoutez 2 gouttes d'essence d'amandes amères au lieu de vanille.

GLACAGE A L'ANANAS OU AUX FRAISES

Ajoutez de l'ananas réduit en pulpe ou des fraises écrasées au glaçage au beurre, ajoutant plus de sucre si nécessaire.

GLACAGE A L'ORANGE OU AU CITRON

On peut ajouter de l'écorce d'orange ou de citron râpée soit à un glaçage royal, à un glaçage au beurre ou glaçage bouilli.

GLACAGE AU BEURRE AU CHOCOLAT

1½ c. à soupe beurre
1½ carré chocolat non sucré fondu
2 tasses sucre confiserie
4-5 c. à soupe lait chaud ou crème

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, puis le chocolat et le lait ou la crème, utilisant juste ce qu'il faut pour donner un glaçage de la consistance voulue pour étendre.

GLACAGE BLANC

1½ tasse sucre confiserie
2 c. à soupe lait chaud
½ c. à soupe beurre
½ c. à thé essence

Ajoutez le beurre au lait chaud; ajoutez le sucre lentement, de façon à obtenir la consistance voulue pour étendre; ajoutez l'essence. Etendez ensuite sur le gâteau.

GLACAGES DE COULEURS

Glaçage rose:—Ajoutez 1 c. à soupe de jus de fraises ou autres fruits.

Glaçage jaune:—Ajoutez 1 c. à thé de jaune d'oeuf et pour donner de la saveur, servez-vous d'écorce d'orange et ajoutez 1 c. à thé de jus de citron.

GLACAGE AUX FRAISES FRAICHES

Ecrasez 10 fraises avec un peu de sucre et quelques gouttes de jus de citron et laissez reposer jusqu'à consistance juteuse. Incorporez en mélangeant graduellement 3 tasses de sucre de confiserie. Etendez entre les étages et sur le dessus du gâteau.

GLACAGE RICHE AU CHOCOLAT

6 carrés chocolat non sucré
3 tasses sucre de confiserie
¾ tasse crème
3 c. à soupe eau bouillante

Faites fondre le chocolat au bain-marie; ajoutez le sucre en brassant continuellement, puis ajoutez la crème lentement; ajoutez l'eau bouillante pour que le glaçage ait la consistance voulue pour bien s'étendre. Employez chaud.

GARNITURE A LA CREME DE CITRON

3 c. à soupe cornstarch
1 tasse sucre
¾ tasse d'eau
¼ tasse jus de citron
2 jaunes d'oeufs
2 c. à soupe beurre
Ecorce râpée d'un citron

Mélangez dans un bain-marie cornstarch et sucre (excepté 2 c. à soupe de sucre); ajoutez lentement l'eau et cuisez jusqu'à épaississement, brassant constamment pour empêcher la formation de grumeaux. Ajoutez le jus de citron. Ajoutez les jaunes d'oeufs mélangés avec les 2 c. à soupe de sucre. Cuisez durant encore 3 minutes et battez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le beurre et l'écorce râpée de citron.

GARNITURE A LA CREME D'ORANGE

¼ tasse sucre
1½ c. à soupe farine
¼ c. à thé sel
2 c. à thé écorce d'orange râpée
½ tasse jus d'orange
1 jaune d'oeuf
2 c. à thé beurre
1 c. à thé jus de citron

Mettez dans un bain-marie et mélangez-y sucre, farine et sel; ajoutez l'écorce et le jus d'orange; ajoutez le beurre et le jaune d'oeuf; cuisez jusqu'à consistance épaisse et lisse. Retirez du feu et ajoutez le jus de citron. Etendez entre les étages du gâteau.

GARNITURE ET GLACAGE AU CHOCOLAT ET A L'ORANGE

3 c. à soupe beurre fondu
3 tasses sucre de confiserie
2 c. à soupe jus d'orange
Ecorce râpée de ½ orange
Pulpe de 1 orange
1 blanc d'oeuf
3 carrés chocolat non sucré

Mettez dans un bol sucre, jus et écorce d'orange. Coupez la pulpe de l'orange, enlevez l'écorce et les pépins, puis ajoutez. Battez bien le tout ensemble. Incorporez le blanc d'oeuf battu. Etendez sur l'étage supérieur du gâteau. Pendant que le glaçage est encore mou, saupoudrez dessus ½ carré de chocolat non sucré que vous trancherez mince à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Au reste du glaçage, ajoutez 2½ carrés de chocolat non sucré et fondu. Etendez-en couche épaisse entre les étages et sur les côtés du gâteau.

GLACAGE A LA MERINGUE

Délicieuse avec les brioches espagnoles, le gâteau à déjeuner ou le pain au gingembre.

2 blancs d'oeufs — ½ tasse cassonade

Battez les oeufs ferme et ajoutez graduellement la cassonade, battant tout le temps. Etendez sur le gâteau et faites dorer au four.

GLACAGE AUX AMANDES

1 liv. pâte d'amandes
1 liv. sucre en poudre
2 blancs d'oeufs
1 jaune d'oeuf
Quelques gouttes d'essence d'amandes

Mettez la pâte d'amandes dans un bol avec le sucre. Battez légèrement les blancs et le jaune d'oeuf et ajoutez l'essence. Mélangez ensuite tous les ingrédients ensemble. Pétrissez bien, comme une pâte à pain, et lorsque cette pâte sera assez ferme, étendez-la en une couche épaisse sur le gâteau tout entier. Laissez sécher avant de recouvrir d'un Glaçage royal.

GARNITURE DE CREME AU CACAO

6 c. à soupe cacao
½ tasse sucre en poudre
⅛ c. à thé sel
1 c. à thé essence vanille
1½ tasse crème épaisse

Mélangez cacao, sucre et sel avec un peu d'eau chaude. Laissez refroidir, ajoutez l'essence et la crème, puis fouettez jusqu'à consistance assez épaisse pour étendre.

GLACAGE ROYAL OU DECORATIF

2 blancs d'oeufs
1 pincée Crème de Tartre Gillett
Sucre de confiserie
1 pincée de sel

Battez les blancs d'oeufs assez ferme pour qu'une cuiller s'y tienne debout. Ajoutez en battant 2 c. à soupe de sucre de confiserie. Continuez à battre en ajoutant la même quantité de sucre, jusqu'à ce que le glaçage garde la marque d'une lame de couteau. Ajoutez ensuite la crème de tartre. Etendez en une mince couche sur le gâteau et, après durcissement, ajoutez une couche plus épaisse. Ornez à votre gré à l'aide des tubes à décorer.

Le secret d'un bon Glaçage royal:

Ajoutez une pincée de sel aux blancs d'oeufs et battez à l'aide du batteur Dover. Le sucre de confiserie doit être tamisé et ajouté graduellement, mais jamais plus qu'une demi-tasse à la fois, car le glaçage doit plutôt s'épaissir par le battage que par l'addition de sucre.

Ajoutez du sucre et battez le mélange jusqu'à ce que le glaçage puisse garder la marque d'un couteau. Mettez une pincée de crème de tartre pour chaque blanc d'oeuf employé, et une ou deux gouttes de colorant bleu pour obtenir un glaçage d'une blancheur de neige.

Un gâteau aux fruits devrait être recouvert d'un glaçage aux amandes avant d'y appliquer un glaçage blanc ou ornemental, car quelques jours après la cuisson d'un tel gâteau, le jus des fruits commence à suppurer et risque de décolorer le glaçage blanc. Ces jus de fruits, toutefois, ne peuvent traverser un glaçage aux amandes.

GARNITURE ET GIVRE AU COCO

Employez la recette du Givre bouilli. Incorporez dans le givre encore chaud, ou saupoudrez dessus, 1 tasse de noix de coco fraîche et râpée.

GARNITURE AUX RAISINS

1 tasse sucre
Un peu d'eau
1 blanc d'oeuf
1 tasse raisins, dattes, figues ou noix

Faites bouillir sucre et eau jusqu'à ce que le sirop se cristallise dans l'eau froide. Retirez du feu et brassez vivement dans le blanc d'oeuf bien battu. Ajoutez des fruits ou des noix et brassez bien.

GIVRE A LA GUIMAUVE ET AU CHOCOLAT

¾ tasse sucre granulé
⅓ tasse eau
6 ou 8 guimauves
Quelques gouttes essence vanille
1 blanc d'oeuf

Faites bouillir sucre et eau sans brasser, jusqu'à ce que le sirop fasse des fils à 238° F. Faites fondre les guimauves dans ce sirop, puis versez lentement sur le blanc d'oeuf battu. Ajoutez l'essence et battez jusqu'à épaississement. Etendez en couche épaisse sur le gâteau. Faites fondre 2 carrés de chocolat non sucré, avec ½ c. à thé de beurre, et étendez en une mince couche sur le givre refroidi.

GIVRE "ECUME DE MER"

½ tasse cassonade blanche
1 tasse sucre granulé
¼ tasse eau
2 c. à soupe café fort
¼ c. à thé Crème de Tartre Gillett
2 blancs d'oeufs
⅛ c. à thé sel

Faites bouillir à 248° F. et sans brasser, sucre, eau, café et crème de tartre, jusqu'à ce que le sirop fasse des fils. Versez lentement sur les blancs d'oeufs battus, battant continuellement jusqu'à consistance assez épaisse pour étendre et garder sa forme. Ajoutez le sel, battez de nouveau et étendez en une couche épaisse sur le gâteau.

GIVRE A L'ERABLE

1 tasse sirop d'érable — 2 blancs d'oeufs

Faites bouillir le sirop sans brasser, à 238° F., ou jusqu'à ce qu'il fasse des fils. Ajoutez lentement aux blancs d'oeufs battus ferme. Fouettez assez ferme pour pouvoir étendre.

GARNITURE AU CITRON

½ tasse sucre
1½ c. à soupe farine
Ecorce de 1 citron
1 c. à soupe jus de citron
1 oeuf
1 c. à thé beurre

Mélangez sucre et farine, ajoutez l'écorce râpée et le jus de citron, puis l'oeuf légèrement battu. Faites fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez-y le premier mélange et brassez-le sans interruption jusqu'à l'ébullition. Il faut veiller à ce que le mélange ne colle pas au fond de la casserole. Laissez refroidir avant d'étendre.

GARNITURE AUX BANANES

Hachez 2 bananes avec un peu de sucre en poudre et du jus de citron.

GARNITURE DE CREME AU MOKA

Fouettez ½ chopine de crème, sucrée avec ⅓ ou ½ tasse de sucre en poudre, et ajoutez 1 c. à soupe d'essence de moka.

GLACAGE ET GARNITURE AU CHOCOLAT

½ c. à soupe beurre
5 c. à soupe lait
3 onces chocolat non sucré
3½ tasses sucre confiserie
1 c. à thé essence vanille

Faites chauffer au bain-marie beurre, lait et chocolat; ajoutez lentement le sucre, battant continuellement; ajoutez l'essence et battez jusqu'à consistance crémeuse; si nécessaire, ajoutez plus de lait, puis étendez en une couche épaisse entre les étages, sur les côtés et le dessus du gâteau.

GARNITURE ET GLACAGE AUX AMANDES ET CACAO

6 c. à soupe beurre
3 tasses sucre confiserie
⅓ tasse crème
8 c. à soupe cacao
½ c. à thé essence d'amandes

Défaites le beurre en crème; ajoutez sucre et cacao lentement, battant jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajoutez l'essence et battez jusqu'à consistance voulue pour étendre. Etendez en une couche épaisse entre les étages, sur les côtés et le dessus du gâteau.

Recettes pour faire du Beau Pain de Ménage et des Confiseries

Méthode de Pâte au Levain pour faire Quatre Pains Blanc

- 4 c. à soupe sucre
- 4 c. à soupe beurre ou graisse (fondu)
- 4 c. à thé (1⅓ c. à soupe) sel
- 4 tasse farine tamisée
- 1 gâteau Levain Royal
- 4 tasses eau chaude, ou lait, ou eau de pommes de terre

Dans la soirée, faites tremper un gâteau de Levain Royal dans le liquide tiède, auquel vous aurez ajouté le sucre. Tamisez le sel avec la farine et ajoutez au liquide. Battez bien. Incorporez le shortening fondu et battez de nouveau. Couvrez et laissez lever à la chaleur durant la nuit. Vous avez ainsi ce qu'on entend par une "pâte au levain."

Le lendemain matin, ajoutez 6 tasses de farine tamisée et pétrissez sur la planche en une pâte qui ne colle pas. Couvrez bien et laissez lever au double du volume. Roulez légèrement, coupez les pains et placez-les dans des moules bien graissés. Couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord des moules.

Faites cuire à four modéré et laissez refroidir après la cuisson avant de ranger.

Recettes de la Pâte de Base au Levain

Une grande variété de pains, brioches, gâteaux à café, etc., peut être préparée en employant la pâte au levain comme base.

Avec la pâte de base, la ménagère peut faire très simplement et facilement du beau pain et des magnifiques gâteaux. De fait, c'est vraiment surprenant ce qu'on peut faire avec cette pâte.

Pâte de Base au Levain de la Veille

- 1 gâteau Levain Royal
- 1 tasse eau tiède
- 1 tasse lait
- 1 c. à soupe sucre
- 4 tasses farine à pain tamisée

Faites tremper le levain dans de l'eau tiède durant une quinzaine de minutes.

Faites dissoudre le sucre dans le lait et ajoutez le mélange au gâteau de levain déjà dissous. Ajoutez la farine et battez à fond en une pâte claire. Couvrez et laissez lever durant la nuit, dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air, ou jusqu'au double du volume.

Si cette pâte claire est faite entre 9 à 10 heures du soir, elle sera prête à être employée entre 7 et 8 heures, le lendemain matin.

Quand il fait chaud, il est bon d'ajouter une c. à thé de sel à la pâte ci-dessus, afin d'empêcher une fermentation trop forte.

Gâteaux à Café Streusal

- 1½ tasse pâte de base au levain
- ½ tasse cassonade blanche
- 2 c. à soupe beurre
- 1 oeuf
- 2 tasses farine tamisée

Ajoutez le beurre et le sucre défaits en crème à la pâte au levain, puis l'oeuf bien battu et environ 2 tasses de farine et faites du tout une pâte molle. Petrissez légèrement, placez dans un bol graissé, couvrez et mettez à lever dans un endroit chaud, au double du volume (à peu près 1½ heures).

Abaissez la pâte à ½ pouce d'épaisseur environ, coupez-la et donnez-lui la forme ordinaire des gâteaux à café, piquez-la avec une fourchette, badigeonnez le dessus avec du beurre fondu, puis parsemez de glaçage Streusal. Laissez ensuite lever au chaud (environ 30 minutes) et cuisez dans un four chauffé à 380° ou 400° F.

Cette recette fait 4 gâteaux à café.

Glaçage Streusal

- ¼ tasse beurre
- ¼ tasse sucre
- ½ tasse farine
- ½ tasse miettes de pain
- 1 c. à thé cannelle
- 1 c. à soupe amandes écrasées

Défaites beurre et sucre en crème, ajoutez les autres ingrédients, puis brassez bien jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélange, sec et s'émiettant.

Gâteaux à Café

- 1 tasse pâte de base au levain
- ½ tasse lait
- 2 tasses farine tamisée
- ⅓ tasse beurre
- ½ tasse sucre
- 1 oeuf
- ¼ c. à thé sel

Défaites beurre et sucre en crème, ajoutez-y l'oeuf bien battu et le lait, puis avec la farine tamisée et le sel, ajoutez à 1 tasse de pâte au levain, faisant du tout une pâte molle. Pétrissez légèrement et placez dans un bol graissé. Couvrez et laissez lever à la chaleur jusqu'au double du volume (environ 1½ heures). Formez en gâteaux à café ordinaires, mettez dans un moule peu profond et laissez de nouveau lever au double du volume à la chaleur. Badigeonnez la surface de beurre fondu, saupoudrez d'amandes ou de cannelle et cuisez à 400° F.

Petits Pains pour le Dîner

- 2 tasses pâte au levain
- 4 c. à soupe shortening fondu
- ½ c. à thé sel
- 1 c. à soupe sucre
- 1 oeuf bien battu
- 4 tasses farine (à peu près)
- 1 tasse lait

A la pâte au levain, ajoutez sel, sucre, shortening, lait et oeuf. Délayez bien et pétrissez tout en ajoutant assez de farine pour faire une pâte molle. Couvrez bien et laissez lever au double du volume dans un endroit chaud (pendant environ 1½ heures). Pétrissez et formez en petits pains. Placez séparément dans un moule graissé et laissez lever au double du volume. Cuisez dans un four chaud durant à peu près 25 minutes.

RECETTES SPÉCIALES P(

Pouding au Chocolat

2 tasses farine à pâtisserie
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé sel
¼ c. à thé muscade
¼ c. à thé cannelle
¼ c. à thé épices mélangés
¾ tasse sucre granulé
½ tasse beurre
1 oeuf, bien battu
2 carrés de chocolat non sucré
1 tasse lait
½ tasse noix hachées
1 c. à thé vanille

Cette recette donne huit portions généreuses.

Défaites le beurre et le sucre en crème. Faites fondre le chocolat et ajoutez, mélangeant bien. Ajoutez l'oeuf et la vanille. Ajoutez ensuite les ingrédients secs tamisés alternativement avec le lait. Finalement, ajoutez les noix hachées, et mélangez bien. Versez dans un moule beurré, recouvrez et laissez cuire à la vapeur 2 heures. Servez avec une sauce chaude.

Crème Érable "Magic"

4 tasse cassonade
2 c. à soupe farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse riche lait ou crème
4 c. à soupe beurre
⅛ c. à thé sel
½ c. à thé vanille

Mélangez ensemble tous les ingrédients à l'exception du beurre et de la vanille. Faites cuire et brassez-le sans interruption jusqu'à ce que vous obtenez une boule molle sur essai dans de l'eau. Laissez refroidir et ajoutez le beurre et la vanille. Battez ferme. Versez sur une tôle beurrée et coupez en carrés.

"Shortbread" de Fantaisie

2 tasses farine
1 tasse beurre
½ tasse sucre fin granulé ou sucre à fruits

Défaites bien en crème 1 tasse de beurre et incorporez lentement ½ tasse de sucre, battant après chaque addition jusqu'à consistance légère. Mésurez 2 tasses de farine tamisée et mélangez graduellement en tamisant avec le beurre défait en crème. Mettez sur une planche et pétrissez avec la farine jusqu'à ce que des crévasses se font sur la surface de la pâte, n'employant pas plus de farine qu'il en faut pour la consistance requise. Tapotez et mettez dans un moule à tarte. Plissez le bord ou marquez-le avec une fourchette.

Glaçage au Café Facile

1 tasse sucre fin granulé
1 blanc d'oeuf, non battu
3 c. à soupe Café "Chase & Sanborn" fort et clair
¼ c. à thé Crème de Tartre Gillett
¼ c. à thé sel

Mettez tous les ingrédients dans le haut d'un bain-marie. Chauffez audessus de l'eau bouillante, battant avec un batteur d'oeufs Dover jusqu'a ce que le mélange se tienne un peu ferme. Ceci devrait prendre de 5 à 7 minutes. Enlevez du bain-marie et étendez sur le gâteau.

Biscuits Spiraux aux Dattes

2 tasses farine à patisserie
⅛ c. à thé sel
1½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
⅔ tasse cassonade
⅓ tasse beurre
1 oeuf, battu

¾ tasse dattes hachées
⅓ tasse eau
⅓ tasse sucre granulé
¼ tasse noix hachées

Défaites le beurre et la cassonade en crème. Ajoutez l'oeuf et battez bien. Incorporez avec les ingrédients secs. Faites refroidir. Mélangez les dattes, le sucre et l'eau et cuisez jusqu'à consistance très épaisse. Ajoutez les noix et refroidissez. Mettez la pâte sur une planche légèrement enfarinée et roulez à ¼" épaisseur. Garnissez du mélange de dattes et roulez comme pour gâteau roulé à la gelée. Laissez refroidir toute la nuit, puis coupez par tranches et cuisez sur une tôle graissée, à 475° F. à peu près 10 minutes.

Bonbons "Délices" aux Amandes

⅝ tasse beurre (½ tasse et 2 c. à soupe)
1⅛ tasse sucre granulé
¼ tasse eau chaude
½ c. à thé sel
2 c. à table sirop de maïs
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¾ tasse amandes blanchies
¼ tasse noix hachées finement

Mélangez ensemble beurre, sirop, sucre et sel. Délayez en ajoutant tout en battant ¼ tasse eau chaude. Chauffez à l'ébullition, ajoutez ¼ tasse amandes blanchies et continuez à cuire lentement jusqu'à 280° F. Mélangez ensemble la poudre à pâte, les noix hachées et le reste des amandes (½ tasse) grillées au préalable et ajoutez au mélange chaud. Agitez seulement assez pour bien mélanger. Versez sur une assiette beurrée.

Biscuits à l'Orange

1½ tasses farine
1½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
¾ tasse sucre fin granulé
1 c. à thé écorce d'orange râpée
⅓ tasse beurre
1 oeuf bien battu
2½ c. à soupe jus d'orange
¼ c. à thé essence de citron
¼ tasse noix hachées
1 tasse raisins sans pépins

Cette recette fait 40 à 50 biscuits.

Défaites le beurre et le sucre en crème, ajoutez l'oeuf battu, battez bien, puis ajoutez l'écorce d'orange, le jus et l'essence de citron. Ajoutez les ingrédients secs tamisés et les raisins. Incorporez bien ensemble. Mettez à la cuiller sur une tôle beurrée. On peut à volonté garnir ces biscuits de noix hachées. Cuisez à 350° F. 12 à 15 minutes.

Galettes de Fantaisie à Thé

1½ tasses farine à pâtisserie
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
⅞ tasse sucre granulé
½ tasse beurre
1½ c. à soupe shortening
3 oeufs
2½ c. à soupe lait
½ c. à thé essence

Défaites le beurre et le shortening en crème lisse; incorporez le sucre et battez jusqu'épais et léger. Ajoutez les oeufs et mélangez bien. Ajoutez les ingrédients secs tamisés alternativement avec le lait, ajoutant l'essence justement avant la dernière mesure des ingrédients secs. Etendez ce mélange ½" d'épaisseur dans un moule graissé et enfariné. Cuisez puis mettez à refroidir. Ensuite coupez en différentes formes et garnissez à volonté.

Gâteau à la Crème Fouettée

1 tasse crème fouettée
1 tasse sucre
3 jaunes d'oeufs
2 tasses farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
3 blancs d'oeufs
½ c. à thé essence d'amandes
1 c. à thé essence de vanille

Battez la crème fouettée jusqu'épaisse. Ajoutez en battant les jaunes d'oeufs, puis le sucre et les essences graduellement, employant un batteur d'oeufs "Dover." Incorporez la farine et la poudre à pâte, puis les blancs d'oeufs battu ferme au préalable. Cuisez dans un moule tubulaire à 375° F. 35 minutes.

Muffins Économiques

1¼ tasses farine à patisserie
5 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¾ c. à thé sel
½ tasse son à cuire
3 c. à soupe sucre granulé
¾ tasse eau
2 c. à soupe shortening fondu

Cette recette fait à peu près 1 douzaine muffins. Mélangez ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel, le son et le sucre. Brassez doucement, ajoutez l'eau, puis le shortening fondu. Versez dans des moules à muffins bien beurrés et cuisez à 425° F. de 20 à 25 minutes.

Biscuits de Nouveauté au Gingembre

2 tasses farine à patisserie
1½ c. à thé gingembre
2 c. à thé muscade
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
⅓ tasse sucre granulé
2 c. à thé écorce de citron râpée
2 c. à table shortening
½ tasse lait (environ)

Cette recette fait à peu près 25 biscuits 2" de diamètre.

Mélangez les ingrédients secs avec le sucre et l'écorce de citron. Incorporez le shortening et ajoutez le lait pour juste faire une pâte molle. Pétrissez légèrement sur une planche enfarinée, tapotez ¼" épaisseur, découpez avec un moule à galettes. Cuisez sur une tôle graissée durant 15-20 minutes à 375° F.

Barres aux Noix

1¾ tasses farine à patisserie
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
¼ tasse sucre granulé
¼ tasse cassonade
6 c. à soupe beurre
1 oeuf, bien battu
*½ tasse mélasse claire
½ tasse grosses noisettes (avelines) hachées
⅓ tasse dattes hachées

*—Si vous vous servez d'une mélasse épaisse, employez-en ¼ tasse seulement avec ¼ tasse de sirop de maïs.

Cette recette fait à peu près 40 barres, 1 pouce épais, 1 pouce large et 1½ pouce long.

Défaites le beurre et le sucre en crème. Ajoutez la mélasse et l'oeuf bien battu. Incorporez bien les ingrédients secs tamisés. Ajoutez les noix et les dattes. Cuisez à 350° F. dans un moule beurré durant 30-35 minutes. Laissez refroidir, ensuite coupez en barres.

Galettes "Charmes" au Chocolat

2¼ tasses farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé sel
¾ tasse sucre granulé
¾ tasse cassonade
1 tasse beurre
2 oeufs
1½ c. à thé lait
7 onces chocolat sucré
1 tasse noix hachées
1 c. à thé vanille

Cette recette fait 100 galettes.

Défaites le beurre et le sucre en crème et ajoutez les 2 oeufs bien battus, 1½ c. à thé de lait. Incorporez les ingrédients secs tamisés, puis les noix hachées, l'essence et le chocolat coupé en morceaux de la grosseur d'un pois. Laissez tomber par demi-cuillerées à thé sur une tôle bien graissée. Cuisez durant 10 minutes à 375° F.

Galettes au Chocolat

La recette précédente peut servir pour faire de belles galettes au chocolat en faisant fondre du chocolat et l'ajoutant après le lait.

Muffins à Thé aux Abricots

12 moitiés d'abricots égouttées
¼ tasse cassonade
1 c. à soupe beurre
¼ tasse beurre
¼ tasse sucre
1 oeuf, bien battu
⅔ tasse lait
2 tasses farine à tout faire
3½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel

Mettez une moitié d'abricot dans chaque moule à muffins huilé, le côté creux en dessus. Couvrez chaque avec 1 c. à thé de cassonade. Marquez avec petits points de beurre. Défaites le beurre et le sucre en crème. Ajoutez l'oeuf battu et mélangez. Ajoutez le lait et incorporez les ingrédients secs tamisés. Laissez tomber par cuillerées sur sur les moitiés d'abricots. Cuisez à 425° F. durant 20 minutes. Servez chaud. Cette recette donne 12 muffins.

Nota Bene—Ne chauffez pas trop ces muffins. Le mélange devrait être grossier. A volonté, on peut se servir d'ananas coupés en morceaux au lieu des abricots.

Biscuits "Rayons de Soleil"

2 blancs d'oeufs, battus ferme
1 tasse sucre granulé
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse coco
1 tasse noix
½ lb. dattes hachées finement

Incorporez le sucre et la poudre à pâte aux blancs d'oeufs bien battus, puis mélangez le coco, les noix et les dattes dans un autre bol. Incorporez au premier mélange et roulez dans les "Rice Krispies." Cuisez à 375° F. 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient d'un brun doré.

Cette recette fait 90 biscuits.

Gaufrettes Roulées au Chocolat

½ tasse beurre ou shortening
1 tasse sucre granulé
1 oeuf
2 onces chocolat non sucré fondu
2¼ tasses farine tamisée
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
⅔ c. à thé sel
¼ tasse crème ou lait évaporé non dilué
1 c. à thé vanille

Défaites le beurre et le sucre en crème; ajoutez l'oeuf battu. Incorporez au chocolat fondu. Tamisez les ingrédients secs ensemble et ajoutez au mélange sucré alternativement avec la crème. Ajoutez la vanille en battant dès que le mélange commence à épaissir. Employez assez du mélange sec, avec un peu plus de farine si nécessaire, pour faire une pâte. Faites celle-ci refroidir un peu. Mettez sur une planche ou du canevas légèrement enfariné (il serait même préfèrable de rouler la pâte entre feuilles de papier ciré). Roulez à l'épaisseur désirée et découpez avec un moule à biscuits enfariné en formes de fantaisie. Mettez sur une tôle graissée, saupoudrez de tranches fines de noix blanchies du Brésil et cuisez à four modéré (350° F.)

Galettes à la Crème Sure

1 tasse cassonade
½ tasse shortening
1 oeuf
½ tasse crème sure
2 tasses farine
1 c. à thé cannelle
¼ c. à thé muscade
½ c. à thé Soda à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse noix hachées
½ tasse raisins

Défaites le shortening en crème, ajoutez le sucre et mélangez bien. Ajoutez l'oeuf, battant bien. Mélangez et tamisez les ingrédients secs et ajoutez au mélange alternativement avec la crème sure. Ajoutez les noix et les raisins enfarinés. Mettez avec une cuiller à thé sur une tôle graissée. Cuisez à 425° F. de 12 à 15 minutes. Fait 5 douzaines.

Breuvage Glacé au Citron

2 pintes eau
1 tasse sucre
3½ c. à thé Crème de Tartre Gillett
jus de 8 citrons

Faites bouillir le sucre et l'eau 10 minutes. Ajoutez le jus de citron et la crème de tartre. Laissez refroidir et servez. Fait 6 chopines.

Moka

1½ tasse Café "Chase & Sanborn" fort
2 c. à soupe cacao
5 c. à soupe sucre
⅛ c. à thé sel
½ tasse eau
1½ tasses lait évaporé (non pas lait concentré)

Cette recette donne six portions.

Incorporez le cacao, le sucre et un peu du lait, ajoutez l'eau et brassez jusqu'à consistance lisse. Cuisez lentement et à peu de chaleur 2 ou 3 minutes. Ajoutez de l'eau bouillante, le reste du lait et le café. Réchauffez. A volonté, on peut battre le moka avant de le servir.

Servez chaud.

Ecrivez pour le livret donnant deux fois autant d'usages.

Le Soda "Magic" — Cinq vrais amis de la santé et du bon ménage



Soda "Magic"
Le Médecin

Le Soda "Magic" contient plus de 99% de bicarbonate de soude (soda) pur et se conforme aux exigences de la profession médicale. Donc, si le médecin vous prescrit du soda ou si vous avez besoin d'un alcalin, fiez-vous toujours sur le Soda "Magic": efficace, peu coûteux, sans falsifications.

Pour l'Acidité de l'Estomac

Dissoudre ½ c. à thé de Soda "Magic" dans un demi-verre d'eau tiède. Pour faire un breuvage rafraîchissant et alcalin, dissoudre 1 c. à thé de soda dans un verre d'eau froide en y ajoutant le jus d'un citron. L'emploi d'un agent alcalin aura une répercussion heureuse sur la santé.

Soda "Magic"
L'Infirmière

Ayez recours au Soda "Magic" pour adoucir le bain du bébé; pour bien nettoyer les biberons; pour soulager vitement les pieds fatigués et enflés.



Soda "Magic"
Le Chef

Pour faire des gâteaux délicieux et économiques, du pain d'épice et des biscuits, etc., le Chef doit toujours se servir du Soda "Magic."

Pour les Pieds Fatigués ou Enflés

Pour se soulager, prendre un bain de pieds composé de 2 cuillerées à table de Soda "Magic" dissous dans un gallon d'eau chaude.



Soda "Magic"
La Ménagère

Pour effectuer les mille et une corvées de nettoyage et de rafraîchissement, le Soda "Magic" est inestimable. Il est un nettoyeur non-caustique, non-abrasif, modérément alcalin, non-dangereux.

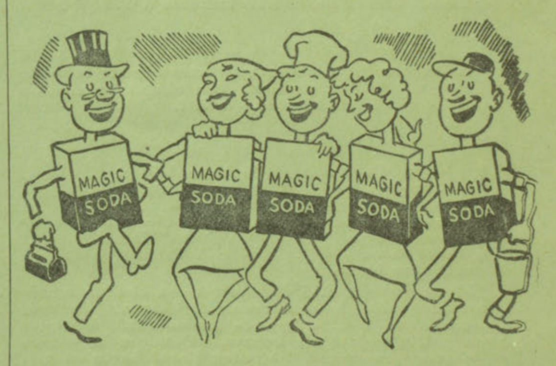
Soda "Magic"
L'Homme à Tout-Faire

Que le Soda "Magic" soit votre serviteur, puisqu'il peut vous rendre de réels services dans l'entretien de batteries d'automobile, vaisselle d'argent, même pour le soin d'animaux domestiques.



Pour les Dents

Pour rendre aux dents tout leur éclat et enlever le dépot dangereux, saupoudrer de Soda "Magic" une brosse à dents humide et brosser les dents soigneusement.



Vous aurez tout intérêt à garder une petite provision de Soda "Magic" toujours sous la main. Dans l'armoire à médicaments, salle de bain, cuisine, buanderie, garage, etc., le Soda "Magic" est vraiment

Cinq Amis Dans Un

Ecrivez pour le livret donnant deux fois autant d'usages.

GALETTES ET PETITS GATEAUX

GALETTES GLACEES

½ tasse beurre
1 tasse cassonade
1 oeuf
½ c. à thé Soda "Magic"
¼ c. à thé sel
1¾ tasse farine
½ tasse noix hachées

Défaites le beurre en crème avec le sucre et ajoutez l'oeuf battu; battez le tout jusqu'à consistance légère. Tamisez trois fois farine, sel et soda que vous ajouterez avec les noix au premier mélange. Versez dans une boîte que vous déposez toute une nuit dans la glacière ou quelque part au froid. Mettez sur une planche et tranchez aussi mince que possible sans briser. Cuisez à four chaud.

GALETTES "MAGIC" A LA CREME

2 oeufs
1 tasse sucre
1 tasse crème épaisse
3 tasses farine
½ tasse coco déchiqueté
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel

Battez les oeufs jusqu'à consistance légère en ajoutant le sucre petit à petit; ajoutez noix de coco, crème et farine, cette dernière préalablement mélangée et tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Laissez refroidir comme il faut dans la glacière puis étendez sur une planche enfarinée et roulez à un demi-pouce d'épaisseur. Saupoudrez de noix de coco et roulez à un quart de pouce d'épaisseur; tranchez au coupe-pâte trempé d'abord dans la farine. Cuisez sur une tôle beurrée, à four modéré.

GALETTES BOSTON

1 tasse beurre
1½ tasse sucre
3 oeufs
1 c. à thé Soda "Magic"
3¼ tasses farine
½ c. à thé sel
1 c. à thé cannelle
1 tasse noix hachées
½ tasse raisins secs
½ tasse raisins épépinés et hachés

Défaites le beurre en crème avec le sucre et ajoutez graduellement les oeufs bien battus; ajoutez ensuite la moitié de la farine tamisée avec le soda, le sel et la cannelle; puis mélangez fruits et noix avec le reste de la farine et ajoutez au premier mélange. Versez à la cuiller sur une tôle à cuire bien graissée, à un pouce d'intervalle, et cuisez à four modéré.

GALETTES AUX DATTES

3 tasses d'avoine roulée
2½ tasses farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
1 tasse cassonade
½ tasse saindoux
½ tasse beurre
½ tasse lait

Mettez l'avoine roulée dans un bol; tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel que vous ajoutez à l'avoine; ensuite la cassonade. Faites fondre le beurre et le saindoux que vous ajoutez aux ingrédients secs avec le lait. Mélangez le tout, roulez, tranchez au coupe-pâte et cuisez à four modéré.

Garnissez avec le mélange suivant: 1 liv. de dattes hachées, 1 tasse de cassonade et 1 tasse d'eau chaude. Cuisez bien et étendez entre les galettes.

GALETTES AUX NOIX

2 c. à soupe beurre
½ tasse sucre
1 oeuf
2 c. à soupe lait
1 tasse farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
1 tasse noix hachées

Défaites le beurre en crème avec le sucre; ajoutez l'oeuf bien battu, suivi de la farine, poudre à pâte et sel, le tout préalablement tamisé ensemble. Incorporez-y les noix hachées en brassant. Versez à la petite cuiller à thé sur des moules beurrés peu profonds et cuisez à four chauffé à 375° F.

GALETTES AUX CACAHUETES (A LA CUILLER)

3 c. à soupe beurre
½ tasse sucre
1 oeuf
1 tasse farine
¼ c. à thé sel
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse noix hachées
½ c. à thé jus de citron

Défaites bien le beurre avec le sucre, ajoutez le jaune d'oeuf bien battu puis la farine précédemment tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Ajoutez les noix, mélangez puis incorporez au blanc d'oeuf battu et au jus de citron. Versez à la cuiller à thé sur un moule huilé et cuisez à 350°. Ce mélange est très sec.

GATEAUX AU FROMAGE

4 c. à soupe beurre
4 c. à soupe sucre fin
1 oeuf
1 citron (écorce râpée)
1 c. à thé jus de citron
¾ tasse farine
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel

Battez le beurre en crème douce en y ajoutant le sucre petit à petit; incorporez-y l'oeuf en le battant, ajoutez l'écorce et le jus de citron. Battez bien et ajoutez la farine tamisée avec le sel et la poudre à pâte. Recouvrez de pâte quelques petits moules à pâté. Dans chacun mettez un peu de confiture d'abricots et recouvrez d'une bonne cuillerée du mélange à gâteau ci-dessus. Roulez très mince un peu de pâte, tranchez-la à la finesse d'un lacet de soulier et faites-en une bouclette au-dessus du mélange à gâteau. Cuisez à four chauffé à 400° environ.

DELICES "MAGIC"

½ tasse beurre
1½ tasse sucre
¾ tasse lait
2 tasses farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
1 c. à thé cannelle
2 tasses avoine roulée
1 tasse raisins hachées
½ tasse noix hachées

Défaites le beurre en crème avec le sucre. Tamisez ensemble, 2 fois, farine, sel, poudre à pâte et cannelle, et mélangez le tout à l'avoine roulée, aux raisins et noix hachés. Ajoutez au mélange de beurre en alternant avec le lait. Versez-en de petites cuillerées à thé dans un moule beurré et cuisez de 15 à 20 minutes.

GATEAUX AUX AMANDES

½ tasse beurre
¾ tasse sucre
⅓ tasse lait
2 oeufs
1⅓ tasse farine
2 c. à thé Poudre à Pâte " Magic"
1 tasse amandes, blanchies et coupées en morceaux

Mélangez les ingrédients dans l'ordre donné et cuisez dans de petits moules à gâteaux individuels.

NOIX POIVREES

2 oeufs
2 tasses cassonade
2 tasses farine
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
2 c. à thé cannelle
¼ c. à thé sel
½ c. à thé Soda "Magic"
1 c. à thé clous de girofle (moulus)
½ c. à thé poivre noir
2 tasses raisins épépinés
1 tasse noix hachées
½ tasse citron tranché

Battez ensemble les oeufs et le sucre dans un bol tenu dans l'eau chaude, et cela jusqu'à consistance de crème fouettée, en veillant à ce que le mélange ne soit pas plus que tiède. Ajoutez la farine tamisée avec les autres ingrédients secs. Incorporez en brassant les fruits et les noix. Pétrissez bien. Versez à la petite cuiller sur une tôle beurrée et cuisez 8 minutes à four chauffé à 350° F.

GATEAUX A LA REINE

¼ tasse beurre
¼ tasse sucre
2 oeufs
1 tasse farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
¼ c. à thé essence de citron
¼ tasse raisins secs, lavés et séchés

Défaites le beurre en crème; ajoutez sucre, oeufs bien battus et essence de citron, puis la farine mélangée et tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Versez la pâte dans de petits moules beurrés sur lesquels vous répandrez quelques raisins. Cuisez à four modéré pendant 20 minutes.

ERMITES "MAGIC"

¾ tasse beurre
1½ tasse cassonade
2 oeufs
1 tasse raisins hachés
1 tasse noix Grenoble hachées
1 tasse dattes hachées
1 c. à thé vanille
½ c. à thé muscade
1 c. à thé cannelle
2 tasses farine
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé Soda "Magic"
2 c. à soupe lait ou eau

Mélangez et tamisez ensemble tous les ingrédients secs. Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre, les oeufs bien battus et la vanille. Puis ajoutez un tiers du mélange de farine, fruits et noix. Ajoutez de nouveau et tour à tour ce qui reste de farine et de liquide. Mélangez comme il faut. Versez à la cuiller sur un moule graissé peu profond et cuisez, de 15 à 20 minutes, à four modéré.

ERMITES

1 tasse beurre
1 tasse sucre
2 oeufs
1 tasse raisins épépinés et hachés
1 c. à thé chacun, épices mélangées cannelle et muscade
2 tasses farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Défaites soigneusement en crème le beurre avec le sucre, puis incorporez-y avec une cuiller de bois les raisins et les épices, puis les oeufs bien battus, la farine et la poudre à pâte préalablement tamisées ensemble. Roulez et tranchez au petit coupe-pâte. Cuisez, 10 minutes environ, à four modéré.

BISCUITS SECS AU GINGEMBRE

1 tasse mélasse
1 tasse beurre ou saindoux
1 tasse sucre
1 c. à thé gingembre
1 oeuf
1 c. à thé Soda "Magic"
¼ tasse eau chaude
¼ c. à thé sel
5½ tasses farine

Mettez la mélasse et le gingembre dans un bol; ajoutez le sucre et le shortening fondu, puis l'oeuf et l'eau chaude; tamisez farine, soda et sel et travaillez ce mélange avec les autres ingrédients. Roulez la pâte aussi tendre que possible. Cuisez 15 minutes environ sur une tôle bien graissée.

PLAIN ROCKS

6 c. à soupe shortening
½ tasse cassonade
1 oeuf
1½ tasse farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
3 c. à soupe lait
½ tasse dattes hachées
¼ tasse noix Grenoble hachées
Vanille

Défaites le beurre en crème avec le sucre; ajoutez l'oeuf entier que vous battez vivement; ajoutez dattes, noix et vanille; mélangez bien, puis ajoutez farine et poudre à pâte tamisées ensemble. Ajoutez le lait petit à petit afin que le mélange soit ferme et que les biscuits gardent ainsi leur forme. Versez à la cuiller à thé sur un moule graissé et cuisez 15 minutes à four modéré.

PETITS BISCUITS BRUNS

¾ tasse cassonade
¼ tasse beurre fondu
1 oeuf
2 carrés chocolat fondu
½ c. à thé vanille
½ tasse farine
½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse noix Grenoble hachées

Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Etendez ce mélange également sur un moule graissé peu profond et cuisez à four lent. Retirez du moule et coupez en lisières pendant que c'est chaud.

BARRES AUX NOIX ET AUX DATTES

3 c. à soupe beurre
1 tasse sucre de fruits
3 oeufs
1 tasse noix Grenoble hachées
1 liv. dattes hachées
½ c. à thé vanille
1 tasse farine
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel

Défaites le beurre en crème avec le sucre, ajoutez un à un les jaunes d'oeufs, en battant bien entre chacun; ajoutez les noix et les dattes hachées, puis la farine, le sel et la poudre à pâte préalablement tamisés ensemble, une fois. Incorporez-y enfin les blancs d'oeufs battus ferme et la vanille. Cuisez dans un moule graissé peu profond. Coupez en barres et roulez dans le sucre de fruits.

DOIGTS A LA CHINOISE

¾ tasse farine
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
1 tasse sucre
1 tasse noix Grenoble hachées
1 tasse dattes hachées
2 oeufs

Tamisez ensemble les ingrédients secs, ajoutez sucre, noix et dattes. Mélangez bien et ajoutez pour lier les oeufs bien battus. Etendez sur un moule peu profond bien graissé. Cuisez à four lent, 325°. Une fois cuit, coupez en doigts et roulez dans du sucre fin granulé. Certaines ménagères roule ces doigts dans du sucre de confiserie.

PETITS GATEAUX CHINOIS

3 c. à soupe beurre
3 c. à soupe sucre de fruits
4 c. à soupe riz moulu
1 oeuf
Quelques gouttes d'essence d'amandes

Défaites bien ensemble le beurre et le sucre; ajoutez les oeufs bien battus et l'essence, puis mélangez-y le riz.

Recouvrez quelques très petits moules à pâté (environ 2½" de diamètre) d'une bonne pâte brisée ou feuilletée; mettez-y une cuillerée du mélange et cuisez à four plutôt chaud.

PETITS GATEAUX ESPAGNOLS

⅔ tasse beurre
2 tasses sucre en poudre
4 oeufs
3½ tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
¼ c. à thé macis moulu
1 tasse lait

Défaites le beurre en crème en y ajoutant peu à peu le sucre et battez jusqu'à consistance moelleuse. Ajoutez les oeufs un à un, tout en battant entre chacun. Tamisez une fois la farine, mesurez, ajoutez poudre à pâte, sel et macis, puis ajoutez au premier mélange en alternant avec le lait. Remplissez à moitié de petits moules à gâteaux cannelés ou unis. Cuisez à 350° F. Renversez et une fois refroidis posez dessus un mince glaçage blanc décoré d'une cerise, d'une demi-noix Grenoble ou d'une amande blanchie. Une fois les gâteaux refroidis, on peut enlever une tranche du haut, vider un peu le centre qu'on remplira de crème fouettée sucrée et relevée d'une essence, ou de crème cossetarde. Vous remettez ensuite le dessus et glacez tel qu'indiqué.

PATES ET GARNITURES

PATE HACHEE

5 tasses farine à pâtisserie	1 tasse saindoux
1 tasse beurre	1 c. à thé sel
	1 petite tasse eau glacée

Mettez dans un plat farine, sel et shortening; hachez le tout ensemble jusqu'à ce que le shortening soit bien mêlé à la farine, puis ajoutez l'eau graduellement et continuez à hacher. Une fois bien mélangée, étendez la pâte sur une planche enfarinée; roulez légèrement à plat, repliez et mettez à glacer. Une fois refroidie, servez-vous-en comme d'une pâte feuilletée. Il est préférable de la laisser reposer bien qu'au besoin on puisse s'en servir aussitôt mélangée.

PATE BRISEE (SUCREE)

3 tasses farine	1 oeuf
½ c. à thé sel	½ tasse eau glacée, plus ou moins
1 tasse beurre ou moitié beurre et moitié saindoux	½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
2 c. à soupe sucre	

Incorporez bien le shortening à la farine—pratiquez un trou dans le mélange, puis mettez-y le sucre, l'oeuf et l'eau froide dans laquelle vous aurez brassé la poudre à pâte. Mélangez comme il faut et faites une pâte maniable que vous mettez à refroidir avant de vous en servir. C'est une excellente préparation pour recouvrir de petits moules à tartelettes.

PATE FEUILLETEE

4 tasses farine	1 c. à soupe jus de citron
2 tasses beurre	Eau glacée
1 c. à thé sel	
1 jaune d'oeuf	

Rincez à l'eau bouillante, puis à l'eau froide, votre bol à mélanger. Remplissez-le à moitié d'eau froide. Manipulez-y le beurre jusqu'à ce qu'il soit de consistance légère et cireuse.

Partagez le beurre en trois parts égales que vous mettez à l'eau glacée. Mettez le jaune d'oeuf et le jus de citron dans une tasse à mesurer avec assez d'eau glacée pour remplir la tasse—puis ajoutez un quart de tasse d'eau glacée pour faire en tout 1 tasse ¼.

Mélangez ensemble farine et sel. Pétrissez dans la farine ⅓ du beurre. Faites un trou dans la farine pour y verser le liquide froid. Ne mettez pas trop de liquide pour que la pâte ne soit pas trop molle.

Brassez vivement et vigoureusement avec un couteau jusqu'à ce que la pâte forme une boule bien lisse.

Etendez sur une planche enfarinée et roulez la pâte très mince du centre jusqu'au bord. Ajoutez le reste du beurre à la pâte peu à peu par petits points sur la surface. Pliez alors le bord du haut de la pâte, puis le bord du bas vers le centre—pliez un côté puis l'autre jusqu'au centre, et roulez légèrement en partant du centre jusqu'à ¼" d'épaisseur—repliez les bouts vers le centre, exactement comme auparavant. Roulez et laissez reposer 5 minutes. Répétez ceci plusieurs fois et mettez à refroidir jusqu'avant de vous en servir.

PATE FLOCONNEUSE A LA POUDRE A PATE "MAGIC"

3 tasses farine tamisée	1 petite tasse eau glacée
1 c. à thé sel	1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse saindoux ou autre shortening	

Tamisez la farine et le sel dans un bol à mélanger. Travaillez le saindoux refroidi dans la farine avec une fourchette ou hachez-le avec deux couteaux ou un hachoir en veillant à ce que le shortening soit bien enfariné. Ajoutez la poudre à pâte à l'eau froide, brassez et ajoutez au mélange de farine. Incorporez le tout avec une fourchette ou un couteau, le plus vivement et le plus légèrement possible en évitant de le toucher des mains avant qu'il soit retourné sur la planche. Roulez, repliez et mettez au froid. Une fois prêt, cuisez à four chaud jusqu'à ce qu'il soit d'un beau brun tendre.

La poudre à pâte fait de cette préparation une croûte à tarte saine et délicate, l'acide de la poudre à pâte brisant le gluten de la farine et la rendant ainsi floconneuse. Elle ne change en rien le goût de la pâte comme ferait du vinaigre ou du jus de citron.

GELEE AU CITRON

½ liv. beurre	2 blancs d'oeufs
½ liv. sucre en pain	1 c. à soupe mie de pain sec, râpée
2 citrons, jus et écorce	
3 jaunes d'oeufs	

Dans une casserole émaillée bien propre mettez le beurre et le sucre, laissez reposer près du feu jusqu'à ce que le sucre se soit dissous, puis ajoutez le jus des citrons. Battez bien ensemble les jaunes et les blancs d'oeufs, avec l'écorce des citrons et la mie de pain. Brassez ceci dans le beurre et le mélange au sucre et faites bouillir doucement pendant 20 minutes.

Mettez en bocaux, laissez refroidir, cachetez et servez.

GELEE D'ABRICOTS

¼ liv. abricots secs	4 oeufs
1 liv. sucre	Ecorce et jus d'un citron
¼ liv. beurre	

Faites tremper toute une nuit les abricots dans l'eau froide. Etuvez dans un peu d'eau et passez au tamis. Laissez refroidir et ajoutez alors sucre, beurre, oeufs bien battus et citron. Mélangez le tout et mettez dans un bocal que vous déposez dans une casserole d'eau bouillante. Amenez à ébullition et brassez dans un même sens jusqu'à consistance de crème épaisse. Mettez en petits bocaux et fermez hermétiquement.

GELEE AU FROMAGE ET AUX AMANDES

½ liv. beurre	½ liv. mie de gâteau
½ liv. sucre	½ liv. amandes moulues
4 oeufs	

Défaites le beurre en crème avec le sucre, ajoutez-y les oeufs, deux à la fois, et incorporez-y en brassant la mie de gâteau et les amandes moulues.

PAILLES AU FROMAGE

1 tasse farine	¾ tasse fromage râpé (Parmesan de préférence)
¼ c. à thé sel	1 jaune d'oeuf
¼ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	3 ou 4 gouttes de Tabasco ou quelques grains de poivre rouge
6 c. à soupe beurre	

Tamisez ensemble dans un bol farine, sel, poudre à pâte et poivre (si employé). Incorporez dans le mélange à la farine le fromage râpé et le beurre amolli. Ajoutez ensuite une partie du jaune d'oeuf battu ou quelques gouttes d'eau froide et le Tabasco (si employé), ainsi que juste assez de liquide pour lier les ingrédients. Roulez à ⅛" d'épaisseur et coupez en lisières et en anneaux. Cuisez à four chaud jusqu'à couleur jaune clair. Trop brunies, les pailles auraient un goût amer.

COMMENT LES SERVIR

Vos pailles ayant environ 4" de long, introduisez-en environ 6 dans un des petits anneaux, de manière à ce qu'elles forment ainsi de petites gerbes.

Vous pouvez aussi les empiler sur une assiette comme une corde de bois.

PETITES TARTES CONGRES

2 tasses sucre granulé
2 tasses amandes moulues
6 c. à soupe riz moulu
6 blancs d'oeufs
Confiture de framboises
Pâte

Mêlez bien ensemble tous les ingrédients secs et ajoutez en même temps les blancs d'oeufs, petit à petit; battez le tout au moyen d'une cuiller ou d'une spatule jusqu'à consistance très légère.

Garnissez de pâte de petits moules, mettez au fond un peu de la confiture de framboises et remplissez aux trois-quarts avec le mélange aux amandes. Disposez deux lisières de pâte sur le dessus, en forme de croix.

Ces petites tartes doivent, une fois finies, présenter une belle surface luisante, la partie des amandes ressemblant à un gâteau de miel. Les larges fissures qui peuvent apparaître sont attribuables à l'emploi d'un sucre trop fin ou à une garniture trop ferme.

PETITES TARTES AU BEURRE

1 tasse raisins secs ou raisins de Smyrne
1 tasse cassonade
2 c. à soupe beurre
1 oeuf
½ c. à thé vanille
½ c. à thé muscade, au goût

Lavez les raisins que vous déposez dans le bol à mélanger; échaudez-les dans l'eau bouillante, égouttez et ajoutez cassonade, beurre et oeuf battu pendant que les raisins sont encore chauds. Brassez bien le tout pendant quelques minutes, puis ajoutez la vanille. En mélangeant les ingrédients pendant que les raisins sont encore chauds vous obtiendrez un beau sirop pareil à du butterscotch.

Garnissez un moule à pâté profond avec de la pâte brisée ou floconneuse et mettez-y une cuillerée de la garniture. Cuisez à four chauffé à 400° F.

FILLES D'HONNEUR

1 tasse lait doux
1 tasse lait sur
1 tasse sucre
1 citron
4 jaunes d'oeufs
Pincée de sel
Pâte

Versez tout le lait dans un bain-marie et faites chauffer jusqu'à ce qu'il caille, puis égouttez. Passez ce lait caillé au tamis. Battez ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs; ajoutez l'écorce râpée et le jus du citron, puis le lait caillé. Recouvrez de petits moules d'une pâte brisée ou feuilletée, roulée très mince. Mettez une grande cuillerée du mélange dans chacun et cuisez de 15 à 20 minutes à four modéré. Laissez refroidir dans les moules.

TARTE AU CITRON

3 c. à soupe farine
1 tasse sucre
⅓ tasse jus de citron
2 tasses eau
Ecorce râpée d'un citron
3 c. à soupe cornstarch
2 oeufs
½ c. à thé sel
1 c. à soupe beurre

Mélangez ensemble farine et cornstarch et liez avec un peu d'eau, puis ajoutez ce qui reste d'eau et l'écorce râpée du citron et cuisez au bain-marie jusqu'à consistance épaisse.

Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajoutez au mélange épaissi—ensuite le jus de citron et le beurre, puis battez bien.

Remplissez-en une croûte à tarte préalablement cuite et recouvrez d'une meringue faite de deux blancs d'oeufs; saupoudrez de sucre et faites brunir au four.

TARTE A LA COSSETARDE

3 oeufs
3 c. à soupe sucre
1 c. à soupe farine
½ c. à thé sel
1 c. à thé vanille
1 chopine lait

Tamisez ensemble sucre, farine et sel; ajoutez graduellement oeufs battus, lait et essence. Versez dans une assiette à tarte profonde recouverte d'abord de pâte, et cuisez de 25 à 30 minutes. La farine donne à la cossetarde une consistance lisse et veloutée.

TARTE A LA COSSETARDE ET AU COCO

½ tasse de coco desséché
1 tasse lait
2 oeufs
1 petite tasse sucre
1 c. à soupe beurre
¼ c. à thé vanille
Pincée de sel
Pâte

Recouvrez de pâte un petit moule à tarte; laissez tremper le coco dans le lait pendant une demi-heure, puis ajoutez jaunes d'oeufs, sucre et beurre fondu, vanille et sel. Versez dans la pâte et laissez cuire jusqu'à ce que prenne la cossetarde. Si votre four est à feu trop vif, votre cossetarde risque de tourner.

TARTE A LA COSSETARDE ET AU CHOCOLAT

2 carrés chocolat
1 chopine eau bouillante
6 oeufs
1 pinte lait
½ tasse sucre
2 c. à thé vanille
½ c. à thé sel

Râpez le chocolat, faites-le dissoudre dans un peu de lait chaud et ajoutez à l'eau bouillante; faites bouillir 5 minutes et laissez refroidir. Ajoutez alors les 6 jaunes d'oeufs et les blancs de trois, bien battus, puis le lait, le sucre, la vanille et le sel.

Brassez le tout ensemble et versez dans 2 assiettes à tarte profondes recouvertes d'une bonne pâte. Cuisez jusqu'à ce que prenne la cossetarde. Faites une meringue avec les trois blancs d'oeufs qui restent, battus ferme avec 2 cuillers à soupe de sucre. Etendez sur la tarte et remettez prendre et brunir au four.

TARTE AU CHOCOLAT

2 tasses eau bouillante
2 petites c. à soupe chocolat en poudre
1 tasse sucre
2 c. à soupe cornstarch
2 jaunes d'oeufs
2 c. à thé beurre
1 c. à thé vanille
½ c. à thé sel
Pâte

Mêlez bien ensemble le chocolat en poudre et le sucre en y ajoutant peu à peu l'eau bouillante; mettez égoutter au bain-marie et cuisez 20 minutes; puis ajoutez le cornstarch amolli avec de l'eau froide, brassez jusqu'à consistance épaisse et claire, retirez du feu et laissez refroidir; puis ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus, le beurre, la vanille et le sel. Versez dans une croûte à tarte cuite et laissez refroidir. Battez ferme les blancs d'oeufs, sucrez avec 2 cuillers à soupe de sucre, étendez sur la tarte et remettez prendre et brunir légèrement au four.

TARTE ALLEMANDE AUX FRUITS

2 tasses farine
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ tasse beurre
½ c. à thé sel
1 oeuf
Lait doux
Pommes ou pêches
¼ tasse sirop ou mélasse
1 c. à thé cannelle

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; incorporez-y le beurre. Battez l'oeuf jusqu'à consistance légère, ajoutez assez de lait pour ¾ d'une tasse et faites-en une pâte molle. Roulez à ¼" d'épaisseur et recouvrez-en des assiettes à tartes ou un moule à biscuits. Garnissez la pâte des pommes juteuses coupées en tranches épaisses, puis saupoudrez de cannelle et de sirop. Cuisez à four vif jusqu'au brun clair, saupoudrez d'un peu de sucre environ 5 minutes avant de retirer du fourneau.

TARTE AUX DATTES ET AUX NOIX GRENOBLE

2 tasses dattes	½ tasse noix Grenoble (broyées)
½ tasse sucre	1 c. à thé beurre
1 tasse eau	2 c. à thé farine
Jus de citron	Pâte

Lavez et dénoyautez les dattes, coupez-les en deux, jetez-les dans une casserole avec sucre et eau, cuisez jusqu'à tendreté (environ dix minutes), ajoutez jus de citron, beurre, noix et farine délayée d'un peu d'eau froide. Brassez bien. Une fois refroidi, versez dans des assiettes à tartes recouvertes de pâte, couvrez d'une croûte et faites cuire environ vingt minutes.

TARTE AU BUTTERSCOTCH

1¼ tasse lait	1½ tasse cassonade
3 c. à soupe cornstarch	2 oeufs
2 c. à soupe farine	2 c. à soupe beurre
¼ c. à thé sel	1 c. à thé vanille

Versez le lait dans un bain-marie; au moment de bouillir incorporez-y en brassant la farine, le cornstarch et le sel (précédemment mélangés avec un peu d'eau froide). Ajoutez et brassez constamment jusqu'à épaississement, puis ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus, le beurre et la vanille. Cuisez quelques minutes au-dessus de l'eau bouillante. Garnissez-en des croûtes à tartes préalablement cuites. Recouvrez d'une meringue faite des blancs d'oeufs battus avec 2 c. à soupe de cassonade. Brunissez légèrement au four.

TARTE A LA CREME VANILLEE

1 chopine lait	1 c. à thé beurre
1 tasse sucre	1 c. à thé vanille
3 jaunes d'oeufs	¼ c. à thé sel
4 c. à soupe farine	

Mettez le lait au bain-marie; mêlez ensemble farine, sucre, sel et jaunes d'oeufs battus et battez bien; ajoutez au lait bouillant, puis le beurre et la vanille. Laissez refroidir et disposez sur une croûte cuite.

Battez ferme les blancs d'oeufs que vous sucrez avec 2 c. à soupe de sucre. Etendez sur la tarte et faites brunir au four.

TARTE A LA COSSETARDE ET AUX POMMES

1 tasse pommes douces râpées	1 c. à soupe beurre fondu
2 c. à soupe sucre	Ecorce et jus d'un demi-citron
2 oeufs	1 tasse lait

Mélangez pommes, sucre, oeufs bien battus, beurre et citron. Brassez le tout ensemble et ajoutez le lait; versez dans un moule à tarte recouvert de pâte. Garnissez le bord d'une lisière de pâte. Cuisez 30 minutes.

BEIGNETS AUX POMMES

4 grosses pommes	2 c. à soupe sucre en poudre
1 c. à soupe jus de citron	

Pelez les pommes, enlevez-en le coeur et coupez-les en tranches; ajoutez sucre et jus de citron. Trempez chaque tranche dans la "pâte à beignets" et faites frire dans une friture bien chaude, à 375° F. Egouttez et saupoudrez de sucre en poudre.

BEIGNETS AUX FRUITS

On peut, avec la recette de beignets aux pommes, employer d'autres fruits. Séparez les fruits en conserve de leur sirop. Hachez gros et incorporez à la pâte en brassant. Versez à la cuiller dans une graisse bien chaude, à 375° F., et faites frire brun doré. Egouttez et saupoudrez de sucre en poudre.

Pressez des bananes dans un tamis que vous mélangez avec la pâte ou coupez en tranches et ajoutez.

TARTE A L'ANANAS

4 tasses ananas cuit râpé (frais ou en conserve)	2 c. à soupe jus de citron
2 c. à soupe beurre	1 tasse sucre
4 c. à soupe cornstarch	2 c. à soupe écorce de citron râpée
	½ c. à thé sel

Mélangez le cornstarch avec le beurre fondu; mélangez aussi l'ananas avec le jus de citron, le sucre, l'écorce de citron râpée et le sel; réunissez les deux mélanges et cuisez au bain-marie jusqu'à consistance épaisse. Garnissez-en une croûte à tarte précédemment cuite et recouvrez d'une meringue.

TARTE A LA CITROUILLE

1½ tasse citrouille	⅛ c. à thé muscade
1 c. à dessert farine	½ c. à thé macis
1 tasse sucre	¼ c. à thé sel
1 c. à thé gingembre	3 oeufs
1 c. à thé cannelle	½ tasse lait

Mêlez ensemble citrouille, farine, sucre, épices et sel; battez les oeufs, ajoutez le lait et brassez bien le tout. Versez dans un moule à tarte profond recouvert d'une bonne pâte. Cuisez jusqu'à fermeté (environ 35 minutes), à four modéré.

BEIGNETS A L'ORANGE

2 oeufs	1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ tasse lait	Pincée de sel
1 c. à soupe sucre	3 oranges
1 tasse farine	

Battez les oeufs, ajoutez le lait, puis le sucre; battez bien ensemble; ajoutez la farine, tamisée d'abord avec la poudre à pâte et le sel. Partagez vos oranges en tranches, plongez-les dans la pâte, retirez à la cuiller (1 tranche d'orange par cuillerée), plongez-les dans la graisse bouillante et cuisez d'un beau brun délicat. Roulez à discrétion dans du sucre ou servez-les tels quels avec du sirop d'érable.

PATE A BEIGNETS

1 tasse farine	¼ c. à thé sel
1½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	1 oeuf
	⅔ tasse lait

Tamisez ensemble tous les ingrédients secs; ajoutez l'oeuf battu et le lait; battez jusqu'à consistance bien lisse.

BEIGNETS AUX LEGUMES

Coupez en petits morceaux un chou-fleur, une aubergine, un salsifis et des haricots verts. Mettez dans une pâte à beignets et faites frire par cuillerées dans une graisse bien chaude, à 375° F.

BEIGNETS AU MAIS

½ tasse lait	2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
2 tasses maïs cuit	1 c. à soupe shortening fondu
1½ tasses farine	2 oeufs
1 c. à thé sel	
⅓ c. à thé poivre	

Ajoutez le lait au maïs; ajoutez la farine tamisée au sel, au poivre et à la poudre à pâte; ajoutez le shortening et les oeufs battus; battez bien. Faites frire par cuillerées sur une plaque à crêpes chaude graissée ou dans une poêle.

Si vous vous servez d'une grande friture, employez 2 tasses de farine et 3 c. à thé de poudre à pâte dans la pâte. Versez par cuillerées dans la friture bien chaude, à 375° F.

BANANES FRITES

6 bananes	½ tasse farine
1 oeuf	½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
2 c. à soupe beurre	
¼ tasse lait	

Tranchez vos bananes sur la longueur; trempez chaque morceau dans une pâte légère; faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-les frire jusqu'à couleur brun doré. Saupoudrez de sucre en poudre et servez chaud.

PAIN ET PETITS PAINS

Economiser du temps tout en obtenant une cuisson domestique de la meilleure qualité, voilà ce que désire la ménagère moderne. On peut avantageusement, sans rien perdre en qualité, remplacer les pains au levain, procédé lent, par les pains à la Poudre à Pâte "Magic", procédé rapide. La poudre à pâte donne, avec moins de travail et de temps, une pâte bien levée, spongieuse et poreuse. Le pain à la pâte "Magic" se prépare et cuit en une heure et demie environ.

PAIN A LA POUDRE A PATE "MAGIC"

4 tasses farine
1 c. à thé sel
1 c. à soupe sucre
7 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 pomme de terre bouillie de moyenne grosseux, froide
Lait ou eau

Tamisez ensemble farine, sel, sucre et poudre à pâte, incorporez-y la pomme de terre; ajoutez assez de lait pour que le mélange fasse une pâte ferme; mettez dans un moule à pain graissé, promenez sur le dessus un couteau trempé dans du beurre fondu et laissez reposer à la chaleur pendant 30 minutes environ. Cuisez à four modéré, à 350° F., environ 1 heure. Retirez alors du moule, humectez le dessus de quelques gouttes d'eau froide et laissez refroidir dans le moule avant de serrer dans la boîte à pain.

PAIN BRUN DE BOSTON

1 tasse blé entier ou farine graham
1 tasse farine de maïs
1 tasse farine de seigle ou avoine roulée, moulue
5 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé sel
¾ tasse mélasse
1⅓ tasse lait

Mélangez bien les ingrédients secs; ajoutez la mélasse au lait et le tout aux ingrédients secs; battez vivement et versez dans des moules graissés, remplis aux deux-tiers. Recouvrez juste et cuisez à la vapeur 3 heures ½, découvrez et cuisez à four modéré, 400° F., jusqu'à ce que le dessus soit sec.

PAIN ESPAGNOL POUR LE DEJEUNER

4 tasses farine
½ tasse sucre
¾ c. à thé sel
1 tasse lait
2 c. à soupe Poudre à Pâte "Magic"
4 oeufs
1½ c. à soupe shortening

Tamisez ensemble plusieurs fois farine, sucre, sel et poudre à pâte. Battez les oeufs; ajoutez le lait, puis le shortening fondu. Réunissez les mélanges et pétrissez la pâte pendant 5 minutes sur une planche enfarinée. Mettez la pâte dans 1 grand ou dans 2 petits moules graissés et laissez lever pendant 1 heure. Cuisez à four modéré, à 325° F., pendant 20 minutes. Augmentez ensuite la chaleur à 350° F., et cuisez pendant 40 minutes. Retirez le pain du fourneau et enduisez-en le dessus des jaunes d'oeufs battus et délayés dans un peu de crème. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre en poudre.

PAIN AUX RAISINS POUR LE DEJEUNER

Faites de même que pour le "pain espagnol", avec 1 tasse de raisins épépinés que vous ajoutez aux ingrédients secs tamisés.

PAIN GRAHAM

1½ tasse farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1¼ c. à thé sel
2 c. à soupe sucre
1½ tasse farine graham
1 c. à soupe shortening fondu
2 tasses lait (plus ou moins)

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte, sel et sucre; ajoutez farine graham, shortening fondu et lait, puis battez comme il faut jusqu'à consistance lisse. Mettez dans un moule à pain graissé; étendez sur le dessus du shortening fondu et cuisez à four modéré, 375° F., environ 1 heure. En laissant refroidir ce pain dans le moule, vous pourrez le couper plus facilement en tranches minces pour sandwiches.

PAIN DE SON "MAGIC"

1¼ tasse farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé sel
3 c. à soupe cassonade
¾ tasse son
4 c. à soupe shortening fondu
2 oeufs
¾ tasse lait
½ tasse raisins, enfarinés

Tamisez trois fois les quatre premiers ingrédients et ajoutez le son. Ajoutez graduellement le shortening, peu à la fois, en brassant constamment le mélange sec. Battez bien les jaunes d'oeufs et ajoutez le lait. Ajoutez au mélange sec. Ajoutez les raisins et battez 5 minutes. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Etendez dans un moule carré de 8" bien graissé, à ¾" d'épaisseur, et cuisez de 50 à 60 minutes à four modéré, 350° F.

PAIN AUX NOIX

4 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé sel
1 tasse sucre
1 tasse noix Grenoble (cassées, et non hachées)
2 tasses lait
1 oeuf

Tamisez ensemble farine, sel et poudre à pâte. Ajoutez sucre et noix Grenoble, puis l'oeuf bien battu et le lait. Battez le tout ensemble jusqu'à consistance lisse. Mettez dans des moules bien graissés de 1 liv., ou de ½ livre, laissez lever une demi-heure et cuisez à four modéré—de 30 à 45 minutes, suivant la grandeur du moule. Lorsque refroidi, tranchez très mince et beurrez. On peut faire de délicieux sandwiches en mettant entre les tranches du fromage à la crème ordinaire et une mince couche de groseilles ou autre gelée de fruits. Des tranches rondes sont toujours attrayantes.

PAIN AUX PRUNEAUX OU AUX DATTES

Même recette que pour le pain Graham, en ajoutant à la pâte 1 tasse de pruneaux ou de dattes dénoyautés et hachés.

Préparez les pruneaux en les faisant tremper plusieurs heures ou en les lavant bien. Dans les deux cas, égouttez-les avant de vous en servir.

PETITS PAINS A SANDWICH OU POUR LE LUNCH

4 tasses farine
1 c. à thé sel
1 c. à soupe shortening
6 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1½ tasse lait

Tamisez ensemble les ingrédients secs; incorporez le shortening; ajoutez le lait et mélangez à la cuiller pour obtenir une pâte facile à manier sur la planche enfarinée. Retournez la pâte; pétrissez-la vivement un certain nombre de fois pour lui donner de la souplesse; partagez en petits morceaux; donnez à chacun la forme d'un petit pain épais; placez dans des moules graissés et laissez à la chaleur, de 15 à 20 minutes; badigeonnez de lait. Cuisez à four chaud, 425° F., environ 20 minutes. Vers la fin de la cuisson, enduisez encore de beurre fondu. Pour obtenir un fini glacé, badigeonnez le dessus, avant la sortie du four, d'un jaune d'oeuf mêlé à un peu d'eau.

PETITS PAINS PARKER HOUSE

4 tasses farine
1 c. à thé sel
6 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
3 c. à soupe shortening
1½ tasse lait plus ou moins

Tamisez ensemble farine, sel et poudre à pâte. Ajoutez le shortening fondu au lait et ajoutez lentement aux ingrédients secs en brassant jusqu'à consistance lisse. Pétrissez sur la planche enfarinée et roulez à ½" d'épaisseur. Tranchez au coupe-biscuits. Plissez chaque cercle ainsi obtenu avec le dos d'un couteau. Beurrez la petite section et repliez la grande sur la petite. Disposez-les dans un moule graissé à 1" d'intervalle. Laissez 30 minutes à la chaleur. Badigeonnez de beurre fondu et cuisez de 15 à 20 minutes à four chaud, 425° F.

PETITS PAINS AUX NOIX ET AUX RAISINS

2½ tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
1 c. à soupe sucre
5 c. à soupe shortening, fondu
1 oeuf
⅔ tasse lait

Tamisez ensemble les ingrédients secs. Ajoutez au lait le shortening et l'oeuf battu et ajoutez aux ingrédients secs, en mélangeant bien. Mettez sur la planche enfarinée et pétrissez légèrement. Roulez très mince. Etendez de beurre amolli et saupoudrez de raisins, noix hachées et un peu de sucre granulé. Coupez en carrés d'environ 4". Roulez chacun comme pour un gâteau roulé à la gelée. Comprimez les rebords ensemble, badigeonnez du jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau froide et saupoudrez de noix et de sucre. Laissez reposer dans le moule graissé environ 15 minutes. Cuisez à four modéré, à 400° F. environ 25 minutes.

BRIOCHES A LA CROIX (HOT CROSS)

2½ tasses farine
½ c. à thé sel
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé muscade
¾ c. à thé cannelle
2 c. à soupe cassonade
½ tasse raisins secs ou petits raisins épépinés
2 c. à soupe écorce hachée fin
1 oeuf
½ à ⅔ tasse lait ou eau
2 c. à soupe shortening

Tamisez ensemble tous les ingrédients secs, ajoutez sucre, fruits et écorce. Pratiquez un trou au centre, ajoutez l'oeuf battu, le shortening fondu et une partie du lait. Travaillez le tout ensemble en ajoutant assez de lait pour faire une belle pâte. Tournez sur planche enfarinée et partagez en petits morceaux; façonnez vos petites brioches avec de la farine aux mains; posez rapprochées dans un moule graissé peu profond. Incisez sur le dessus une croix avec un couteau tranchant, laissez reposer 10 minutes, badigeonnez de beurre et saupoudrez de sucre. Cuisez à four modéré, de 25 à 30 minutes.

PETITS GATEAUX AU CAFE "MAGIC"

2 tasses farine
¾ c. à thé sel
4 c. à soupe sucre
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
4 c. à soupe beurre
1 oeuf
½ tasse lait
½ tasse noix hachées

Tamisez les ingrédients secs; mélangez au beurre; ajoutez au lait l'oeuf battu que vous ajoutez ensuite aux ingrédients secs pour obtenir une pâte molle. Partagez la pâte en six morceaux longs et étroits; roulez à la main chaque morceau, long et mince; badigeonnez de beurre; coupez chacun par la moitié et, en partant du centre, entortillez deux morceaux ensemble et formez un croissant en ramenant les deux bouts. Mettez au moule graissé et saupoudrez de noix hachées. Cuisez à four chaud, 400° F., environ 15 minutes. Badigeonnez-les encore chauds d'un mince glaçage fait de ½ tasse de sucre à confiserie humecté d'une c. à soupe d'eau chaude.

BOUCLETTES AU BUTTERSCOTCH

2 tasses farine
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
⅔ c. à thé sel
4 c. à soupe shortening
⅔ tasse lait
3 c. à soupe beurre
½ tasse cassonade

Tamisez les ingrédients secs; ajoutez le shortening en mêlant avec une fourchette. Ajoutez le lait pour faire une pâte molle. Pétrissez légèrement. Roulez à ¼" d'épaisseur. Badigeonnez de beurre défait en crème; saupoudrez de cassonade. Roulez comme pour le gâteau roulé à la gelée. Coupez en morceaux de 1". Posez ces petits pains debout, dans un moule bien beurré, de petits moules ou moules circulaires à muffins. Cuisez à four modéré, 375° F., pendant 30 minutes. Le centre des petits pains se boucle et se glace sur les bords.

SOUPES

SOUPE AUX LEGUMES

1 pinte bouillon
¼ tasse carottes
¼ tasse navets
¼ tasse panais
¼ tasse chou
1 oignon
1 chopine eau bouillante
Poivre
Sel
Sel de céleri
1 c. à soupe riz (cuit)
1 tasse tomates cuites

Mettez le bouillon dans la soupière. Cuisez les légumes dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres; ajoutez au bouillon avec assaisonnement, riz cuit et tomates égouttées.

SOUPE AUX TOMATES ET AU RIZ

1 pinte tomates en conserve
1 pinte bouillon
1 oignon
1 c. à thé sucre
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
1 c. à thé sel
¼ c. à thé paprika
¼ tasse riz cuit

Mettez dans une casserole tomates, bouillon, oignon, sucre, feuille de laurier, clous de girofle et sel; cuisez jusqu'à ce que l'oignon soit amolli. Passez au tamis fin, ajoutez paprika et riz. Amenez à ébullition et servez.

SOUPE AUX HUITRES

25 huîtres avec leur jus
1 chopine lait
2 c. à soupe beurre
Sel et poivre
1 oeuf cuit dur
1 biscuit soda (écrasé)
¼ tasse céleri haché

Faites bouillir le lait et mettez-le de côté. Amenez à ébullition le jus des huîtres et enlevez l'écume. Mettez les huîtres sur le feu avec le jus et le beurre; laissez mijoter jusqu'à ce que les bords relèvent; ajoutez le lait bouilli; amenez le tout à ébullition et ajoutez l'assaisonnement, sel et poivre au goût. Mélangez le biscuit et le céleri avec l'oeuf, haché fin; mettez le tout dans une soupière et versez dessus la soupe.

SOUPE A LA CREME DE TOMATES

1 boîte tomates
1 oignon
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
¼ c. à thé Soda "Magic"
½ c. à thé sucre
2 c. à soupe beurre
2 c. à soupe farine
1 pinte lait
1 c. à thé sel
¼ c. à thé paprika

Mettez dans une casserole tomates, oignon, feuille de laurier et clous de girofle; cuisez dix minutes; égouttez, ajoutez le soda et le sucre. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, cuisez deux minutes, ajoutez le lait (bouillant), assaisonnez au sel et paprika. Mélangez avec tomates et servez aussitôt. (Ne faites pas bouillir après avoir mélangé.)

SCOTCH BROTH

4 pintes eau
2 liv. cou de mouton (maigre)
½ tasse orge
½ petit chou vert
1 poireau
½ petit navet
½ tasse pois
1 grosse carotte
1 c. à thé persil haché
Sel et poivre

Lavez le mouton; lavez et égouttez l'orge; mettez de l'eau dans la marmite à soupe. Quand elle bout, ajoutez la viande; faites bouillir à gros bouillons pendant cinq minutes. Retirez du feu et ajoutez l'orge. Remettez au feu et laissez bouillir lentement pendant 1 heure. Coupez ou passer au moulin à viande (avec le gros coupoir) chou, poireau et navet. Ajoutez-les au bouillon avec les pois. Cuisez le tout pendant 45 minutes, puis ajoutez la carotte râpée et cuisez encore 15 minutes. Assaisonnez avec sel et poivre et ajoutez le persil haché. Retirez la viande, que vous pouvez servir chaude avec des pommes de terre pilées, navet pilé et un peu du bouillon passé et épaissi avec de la farine, délayée auparavant avec un peu d'eau froide.

VIANDES

Pour les viandes à rôtir et à cuire, on commence à compter le temps après les vingt premières minutes: ou, après avoir compté tant de minutes par livre, on ajoute vingt ou trente minutes suivant la grosseur du rôti pour laisser à la viande le temps de chauffer. Vous devez arroser la viande toutes les dix minutes, sauf si elle est couverte dans une rôtissoire spéciale.

TEMPS DE CUISSON POUR CUIRE, ROTIR ET CUIRE AU FOUR LES VIANDES:

		Minutes par livre
Boeuf		10-12
Ronde de boeuf		15
Mouton, gigot ou épaule		20
Mouton, longe ou selle		15
Agneau		15
Veau		20
Porc		25
Dinde ou poulet		15
Oie		18
Venaison		15
Filet, au four chaud		30
Canard domestique	en tout	45-60
Canard sauvage, au four très chaud	" "	15-30
Perdrix	" "	30-40
Coq de bruyère ou pigeon	" "	30
Viandes braisées	" "	3-4 h.
Coeur farci	" "	2 h.

COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES

6 côtelettes
Beurre
Sel et poivre

Préparez bien vos côtelettes; mettez-les sur un gril chaud et grillez-les des deux côtés. La cuisson exige de 8 à 10 minutes. Assaisonnez avec sel et poivre et couvrez d'une mince couche de beurre.

POITRINE DE VEAU ROTIE—FARCIE

1 poitrine de veau—désossée
Poivre et sel
Farce

Préparez la viande, essuyez avec un linge tordu dans l'eau froide.

Etendez à plat, assaisonnez avec poivre et sel; étendez la garniture, roulez et attachez à plusieurs endroits.

LA GARNITURE

2 tasses mie de pain sec
½ c. à thé sel
½ c. à thé jus de citron
1 c. à thé sarriette et thym mélangés
1 c. à soupe oignon haché
1 c. à soupe beurre
1 c. à soupe bacon haché
Un peu d'eau pour humecter

Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Servez avec une sauce brune épaisse.

COTELETTES DE PORC PANEES

Longe de porc
Sel et poivre au goût
Oeuf et mie de pain
Beurre clarifié
Pour chaque c. à soupe de mie de pain ½ c. à thé de sauge émincée

Tranchez une longe en côtelettes, préparez comme des côtelettes de mouton et grattez le bout supérieur de l'os. Badigeonnez de l'oeuf, saupoudrez de mie de pain, mélangée à la sauge et à l'assaisonnement de sel et poivre; versez dessus un peu de beurre clarifié et comprimez bien la mie. Mettez la poêle sur le feu avec un peu de saindoux; une fois chaud, mettez-y les côtelettes que vous faites frire brun clair des deux côtés. Retirez-les, mettez-les sécher devant le feu et étendez sur pommes de terre pilées. (Préparez les pommes de terre en riz; disposez une pyramide de ces pommes de terre au centre du plat et disposez les côtelettes autour.) Garnissez de cercles de pommes cuites.

COTELETTES DE VEAU PANEES

1½ liv. filet de veau
1 oeuf
1 c. à soupe eau froide
Miettes de biscuits secs
Sel et poivre

Coupez le veau en six morceaux de même grandeur. Aplatissez-les avec la lame d'un gros couteau et assaisonnez de sel et poivre.

Battez l'oeuf en ajoutant l'eau froide; ajoutez un peu de sel. Trempez chaque côtelette dans l'oeuf et panez avec la chapelure de biscuits ou de pain, puis faites frire six minutes dans la graisse bouillante. Servez avec petits pois et sauce aux tomates.

FRICASSEE DE VEAU

4 liv. veau
1 oignon piqué de 2 clous de girofle
2 feuilles de laurier
1 pinte eau
Poivre et sel
2 c. à soupe beurre
3 c. à soupe farine
1 tasse lait chaud
1 c. à thé persil

Essuyez le veau et coupez en morceaux de 2"; mettez dans une casserole avec l'oignon et les feuilles de laurier, ajoutez l'eau; amenez lentement à ébullition; enlevez l'écume à mesure qu'elle monte. Laissez mijoter le veau une heure environ, assaisonnez de poivre et sel. Egouttez environ 1 chopine de la sauce et ajoutez-y le lait chaud. Faites fondre le beurre, incorporez la farine en brassant, puis le lait chaud et le bouillon, en brassant tout le temps. Cuisez cinq minutes; versez sur la viande et saupoudrez de persil haché.

VEAU AU CARI

Veau rôti froid
4 oignons
2 pommes (tranchées)
1 c. à soupe cari (curry) en poudre
1 c. à dessert farine
1 tasse bouillon ou eau
1 c. à soupe jus de citron

Tranchez oignons et pommes et faites frire dans un peu de beurre; retirez-les, coupez la viande en côtelettes que vous faites frire brun pâle; ajoutez le cari en poudre et la farine, l'oignon, les pommes et un peu de bouillon ou d'eau, et cuisez doucement jusqu'à tendreté; ajoutez le jus de citron et servez avec un plat de riz bouilli. Le cari peut être décoré de marinades disposées joliment sur le dessus.

PAIN DE VEAU

2 liv. veau maigre
1 liv. porc gras mariné
2 c. à thé sel
½ c. à thé poivre
1 c. à thé oignon émincé
1 c. à soupe persil haché
½ tasse miettes de pain sec
¼ tasse lait
1 oeuf
Un peu de jus de citron

Enlevez la peau et la membrane du veau, hachez fin, ajoutez l'oignon émincé, puis la chapelure. Mélangez-y le lait et l'oeuf légèrement battu. Mélangez bien ensemble. Mettez dans un moule à pain et égalisez bien la surface. Cuisez à four lent pendant 2 heures, en arrosant fréquemment. Tournez et servez avec sauce brune ou sauce espagnole.

RAGOUT D'AGNEAU BRAISE

2 liv. agneau du quartier avant
Farine
1 oignon (tranché)
1 c. à soupe graisse de rôti
1 chopine eau
1 chopine tomates égouttées
Sel et poivre
1 boîte pois

Coupez l'agneau en cubes, saupoudrez de farine. Faites frire l'oignon dans la graisse de rôti et ajoutez la viande. Mettez le tout dans une rôtissoire double, ajoutez eau et jus de tomates. Assaisonnez au goût. Cuisez une heure et demie; ajoutez les pois avant de retirer du fourneau. Servez sur un plat réchauffé avec des croûtons de pain rôti.

PATE DE BOEUF

2 tasses boeuf rôti haché	1 tasse pommes de terre pilées
Sauce	Assaisonnement

Mélangez les ingrédients, sauf les pommes de terre. Mettez dans une tourtière beurrée et recouvrez des pommes de terre pilées. Badigeonnez avec des oeufs battus. Cuisez jusqu'à ce que les pommes de terre soient légèrement rissolées.

HACHIS RISSOLE

1 tasse viande	¾ c. à soupe graisse
2 tasses pommes de terre pilées	Assaisonnement
⅓ tasse eau bouillante	Jus d'oignon

Mettez le mélange dans une poêle où vous aurez fait chauffer 1 c. à soupe de graisse. Etendez uniment, cuisez sur un feu modéré de manière à rissoler lentement sans brûler. Cuisez environ ½ heure sans brasser. Repliez comme une omelette. (On peut avec le même mélange faire de petites croquettes rissolées.)

FOIE DE VEAU AU BACON

1 liv. foie de veau	Poivre et sel
½ liv. bacon	Graisse de rôti
Farine	

Tranchez le foie en morceaux d'un demi-pouce d'épaisseur, jetez dessus de l'eau bouillante et laissez reposer 5 minutes; égouttez. Saupoudrez de poivre, sel et farine. Cuisez lentement dans la graisse de rôti chaude ou dans de la graisse de bacon. Servez avec bacon croustillant.

RAGOUT DE STEAK AU MACARONI

1½ liv. steak dans la ronde	1 c. à soupe catsup
2 c. à soupe farine	¼ liv. macaroni
2 c. à soupe beurre	Poivre et sel

Coupez la viande en petits morceaux, roulez dans la farine et brunissez au beurre. Recouvrez d'eau chaude et laissez mijoter lentement pendant 1 heure ½; ajoutez le macaroni et cuisez trois quarts d'heure. Assaisonnez de poivre, sel et catsup. Cuisez encore dix minutes. Servez sur un plat réchauffé, la viande au centre et le macaroni tout autour.

PATES CUITES AUX POMMES DE TERRE

1 tasse pommes de terre froides pilées	1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse farine	½ c. à thé sel
1 oeuf	

Tamisez ensemble farine, sel et poudre à pâte. Ajoutez pommes de terre pilées et oeuf, pétrissez légèrement, roulez à 1½" de diamètre, laissez refroidir, coupez en morceaux de 1", faites chauffer à la vapeur pendant 30 minutes, au dessus du ragoût. Complète tout ragoût d'agneau ou de boeuf.

POULET A LA KING

2 tasses poulet froid haché	1 piment vert
1 tasse champignons cuits	1 c. à thé sel
	¼ c. à thé poivre blanc

Sauce blanche

2 c. à soupe beurre	1 chopine lait ou crème
2 c. à soupe farine	Rôties

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, puis le lait (chaud). Cuisez 3 minutes, ajoutez poulet, champignons et assaisonnement. Servez très chaud sur rôtie.

FRICASSEE DE POULET

1 poulet (3 livres environ)	1 c. à thé sel
1 oignon	¼ c. à thé poivre blanc
2 clous de girofle	2 c. à soupe beurre
1 feuille de laurier	2 c. à soupe farine

Lavez et flambez le poulet; mettez dans une casserole et couvrez-le à peine d'eau froide, ajoutez l'assaisonnement et cuisez jusqu'à tendreté. Retirez de la casserole; enlevez la peau et coupez le poulet en jolis morceaux. Mettez du beurre dans une autre casserole, faites-le fondre, ajoutez la farine et versez-y un quart du liquide dans lequel a bouilli le poulet, ce qui donnera une belle sauce blanche. Mettez-y le poulet. Faites bouillir, ajoutez un peu de persil haché et servez très chaud.

On peut aussi servir du riz bouilli.

POULET A LA MARYLAND

2 poulets du printemps	2 c. à soupe beurre
Sel et poivre	1 tasse sauce blanche
2 oeufs	½ liv. bacon
Miettes de pain	Beignets de maïs

Ouvrez les poulets, détachez ailes et pattes; étendez sur un plat et assaisonnez. Trempez chaque portion dans un oeuf battu, puis dans la chapelure. Mettez dans un moule beurré et versez dessus 2 c. à soupe de beurre clarifié, rôtissez au four 20 minutes. Versez la sauce blanche sur un plat à servir et disposez-y le poulet; faites alterner grillades de bacon roulées avec beignets de maïs.

POULET EN CASSEROLE

1 gros poulet	2 c. à thé farine
Eau froide	2 c. à soupe beurre
Sel	Pâte de biscuits
Poivre	

Dépecez le poulet, couvrez d'eau froide et laissez bouillir doucement jusqu'à tendreté. Assaisonnez de sel et poivre et épaississez la sauce avec de la farine mélangée avec du beurre. Tenez prête une pâte de biscuits légère; roulez à un demi-pouce d'épaisseur, coupez au petit coupe-pâte et jetez dans la sauce bouillante. Couvrez bien la casserole pour que la vapeur ne s'échappe pas et laissez bouillir jusqu'à ce que les biscuits soient cuits et prêts à servir (soit environ une demi-heure).

BOEUF BRAISE

6 liv. boeuf dans le bas de ronde	1 pinte carottes en dés
Poivre	1 pinte navets
Sel	½ tasse céleri
Farine	½ tasse oignon coupé
Graisse de rôti	1 pinte eau bouillante
	6 feuilles de laurier

Essuyez la viande, saupoudrez de poivre et sel, ainsi que de farine. Brunissez toute la surface à la graisse de rôti, soit dans une grande poêle, soit au four, dans ce cas très chaud. Mettez dans une rôtissoire double, ajoutez légumes et eau bouillante, amenez à ébullition, mettez au four, bien couvert, et cuisez lentement pendant 2½ heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Une fois prêt, égouttez environ un quart de la sauce, épaississez avec de la farine et servez dans la sauce. Disposez la viande sur un plat garni des légumes.

YORKSHIRE PUDDING

6 c. à soupe farine	2 oeufs
Pincée de sel	Chopine de lait

Mettez dans une bassine farine et sel; faites un trou au centre de la farine et cassez-y les oeufs. Brassez en mélangeant graduellement la farine, ajoutant peu à peu le lait jusqu'à ce que vous obteniez une pâte épaisse et malléable. Battez bien pendant quelques minutes, puis ajoutez le reste du lait et laissez reposer une heure ou plus. Couvrez un moule à pouding de la graisse de viande, jetez-y la pâte et cuisez au four jusqu'à belle couleur brune.

POISSON

SAUMON BOUILLI

Essuyez soigneusement le poisson, saupoudrez de sel; enveloppez-le dans un morceau de coton à fromage pour qu'il garde sa forme et pour empêcher l'écume d'y adhérer. Mettez-le dans un chaudron d'eau bouillante, en ajoutant une c. à thé de sel et une c. à soupe de vinaigre par deux pintes d'eau. Cuisez lentement; le poisson est cuit quand la chair est ferme et se détache facilement de l'arête. Une fois cuit, retirez soigneusement du chaudron, égouttez, retirez du linge et posez sur un plat à servir. Garnissez de persil et de tranches de citron. Servez avec sauce aux oeufs, crevettes, anchois ou hollandaise.

SAUMON A LA MAYONNAISE

Faites bouillir un saumon entier; posez froid sur un plat; couvrez d'une bonne mayonnaise. Garnissez de laitue, tranches de citron, concombres, oeuf cuit dur et tomates.

TRANCHES DE SAUMON GRILLEES

4 tranches de saumon	Beurre
Poivre	Sel

Coupez le saumon à un pouce d'épaisseur, assaisonnez, frottez le gril de beurre. Posez les tranches sur le gril, cuisez jusqu'à ce qu'un côté soit bruni; faites de même de l'autre côté. Servez sur un plat couvert d'un fin papier à poisson. Garnissez de persil et de citron. Servez chaud, avec sauce aux anchois.

RAGOUT D'HUITRES

½ tasse huîtres	¼ c. à thé sel
⅔ tasse lait	Pincée de poivre
¾ c. à soupe eau	½ c. à soupe beurre

Faites chauffer le lait. Mettez les huîtres dans un tamis placé au-dessus d'un bol et ajoutez l'eau. Nettoyez bien vos huîtres et enlevez-en toutes les parcelles d'écaille. Amenez à ébullition le liquide qui a été égoutté des huîtres et passez au tamis et à travers un coton à fromage, remettez à la casserole et laissez mijoter les huîtres, NE FAITES PAS BOUILLIR, jusqu'à ce qu'elles gonflent et que les bords frisent et se séparent. Egouttez le liquide dans le lait chaud, assaisonnez, ajoutez les huîtres et servez immédiatement.

HUITRES A LA CREME

½ tasse crème claire ou lait riche	¼ c. à thé sel
	1 c. à thé beurre
1 c. à soupe farine	8 huîtres

Humectez la farine d'un peu de lait froid; faites chauffer la crème, ajoutez la farine et cuisez bien. Juste avant de servir, ajoutez les huîtres égouttées et cuisez jusqu'à ce qu'elles gonflent et que frisent les bords. Ajoutez sel et beurre. Servez dans de petits moules creux qu'on a d'abord bien séchés au four. En timbales ou sur rôties rondes.

FINNAN HADDOCK A L'ECOSSAISE

1 haddock	1 c. à soupe beurre
1 tasse crème ou lait	1 c. à soupe farine
¼ c. à thé moutarde	

Essuyez le poisson avec un linge propre, détachez la peau en maintenant le poisson au-dessus du gaz ou du feu pendant quelques minutes. Ecorchez et coupez le poisson en quatre morceaux. Mettez dans un récipient avec 1 tasse eau froide, cuisez, couvert, pendant cinq minutes. Faites chauffer la crème et fondre le beurre, ajoutez farine et moutarde mélangées avec un peu de lait froid. Enlevez l'eau du récipient. Posez sur un plat, versez dessus la sauce et servez très chaud.

MARINADES

CATSUP AUX TOMATES

Ne choisissez pour le catsup que des tomates bien mûres, lavez-les sans les peler, enlevez coeurs verts et taches douteuses, partagez en quatre, mesurez et mettez au chaudron. A chaque gallon de tomates ajoutez une tasse rase d'oignon haché fin. Faites bouillir jusqu'à ce que les tomates et les oignons soient mous. Egouttez en faisant passer toute la pulpe possible. Mesurez et ajoutez à 1 gallon de cette préparation: 1½ c. à thé clous de girofle, 1½ c. a thé gingembre, 1 c. à thé poivre rouge, 1½ c. à thé cannelle, 1 c. à thé épices mélangées, 1 c. à thé poivre noir, ¾ tasse sucre, ¼ tasse sel, 1 chopine vinaigre. Faites bouillir jusqu'à épaississement, puis embouteillez.

HORS-D'OEUVRE (RELISH) AUX TOMATES CRUES

Coupez en petits morceaux 1 quart de tomates mûres, égouttez dans un sac, saupoudrez d'une demi-tasse de sel et laissez égoutter 2 heures. Deux tasses d'oignons hachés fin, 3 tasses céleri haché fin. Réunissez le mélange et ajoutez: 2 gros piments rouges, hachés, 3 tasses cassonade blanche, ¾ tasse graine de moutarde, 1 c. à thé clous de girofle, 2 c. à thé cannelle et 2 chopines vinaigre de cidre. Mélangez le tout et mettez en boîte froid.

SAUCE AUX TOMATES VERTES

Deux douz. de grosses tomates, 1½ douz. de pommes, ¼ liv. sel, 4 gros piments verts doux, 1 piment rouge, 2 liv. cassonade, 2 onces moutarde, 2 c. à soupe gingembre moulu, 2 chopines vinaigre, 6 gros oignons. Faites bouillir 1 heure ½.

SAUCE CHILI

Hachez 18 tomates mûres, 2 ou 3 piments rouges, 2 oignons. Ajoutez 2 c. à soupe de sel, 2 c. à soupe gingembre, 1 c. à soupe épices mélangées, 1 c. à soupe clous de girofle, 1 c. à soupe graine de céleri, 1 c. à soupe moutarde, 1 c. à soupe cannelle, 1 pinte vinaigre, ½ tasse sucre et faites bouillir pendant 2 heures environ, jusqu'à ce que le mélange soit de la consistance voulue, en ayant soin qu'il ne brûle pas.

OIGNONS MARINES

Pelez, lavez et mettez les oignons dans de la saumure; 2 tasses de sel par 2 pintes d'eau. Laissez reposer 2 jours, enlevez la saumure, recouvrez de saumure fraîche et laissez encore reposer 2 jours. Retirez de la saumure, lavez et mettez en bocaux; couvrez de vinaigre chaud auquel vous aurez ajouté clous de girofle ronds, cannelle et épices mélangées.

TOMATES AUX PIMENTS

Pelez et tranchez un quart de tomates mûres et 6 gros oignons. Etendez 1 tasse de sel entre des couches de ces légumes. Laissez tremper une nuit. Egouttez, puis tranchez fin 3 gros piments rouges, ajoutez au mélange avec 1 pinte vinaigre, 1 c. à thé clous de girofle ronds et 1 c. à thé épices mélangées (dans un sac de mousseline). Cuisez lentement 2 ou 3 heures. Sur le point de cuire ajoutez 2 liv. cassonade, ½ liv. graine de moutarde, retirez du poêle et ajoutez ½ once graine de céleri. Embouteillez chaud.

MARINADES MELANGEES

Préparez et coupez en petits morceaux 2 pintes tomates vertes, 12 petits concombres, 3 piments rouges, 1 chou-fleur, 2 bottes céleri, 1 chopine petits oignons, 2 pintes haricots. Couvrez de saumure toute une nuit. Egouttez et lavez soigneusement. Chauffez 1 gallon de vinaigre, 2 tasses eau, ¼ liv. graine de moutarde, ½ once épices mélangées, ½ once poivre, ½ once clous de girofle, le tout au point d'ébullition, ajoutez les légumes et cuisez jusqu'à tendreté. Cachetez. (On peut omettre à volonté sucre, poivre et clous de girofle.)

RAISINS AUX EPICES

Lavez 6 liv. de raisins et enlevez de la grappe. Mettez la pulpe dans une casserole (en gardant les peaux). Cuisez la pulpe jusqu'à ce que vous puissiez enlever les pépins. Mettez dans une passoire et pressez la pulpe à travers, ajoutez les peaux et 3 liv. de sucre, 1½ tasse de vinaigre, ¼ tasse d'épices (cannelle, clous de girofle, épices mélangées) et cuisez jusqu'à ce que les peaux soient molles et que le mélange soit épais et de la consistance d'une gelée.

CONFITURE DE TOMATES

Pelez 12 tomates mûres. Faites bouillir ensemble avec 2 tasses ½ de sucre blanc, pendant une heure, puis ajoutez 2 tasses vinaigre, 1 c. à thé de chacun de ces ingrédients: cannelle, clous de girofle moulus et sel. Faites bouillir ensemble jusqu'à consistance de confiture. Délicieuse avec viandes froides.

MARINADE AUX PECHES

Pelez et dénoyautez 3 liv. pêches. Pelez 4 liv. pommes dont vous enlevez le coeur. Pelez 3 liv. oignons. Hachez fin le tout, ajoutez 1 liv. raisins épépinés et ¼ liv. gingembre, les deux coupés fin; 1 c. à thé sel, 1 chopine vinaigre, un peu de poivre rouge ou piment rouge haché fin; 2 liv. sucre blanc. Faites bouillir 1 heure.

MARINADE AUX PIMENTS

1 gros chou
6 oignons
9 piments verts
9 piments rouges
½ tasse sel
¾ tasse graine de moutarde blanche
1 c. à soupe graine de céleri
4 tasses sucre blanc
Vinaigre de vin blanc pour couvrir

Hachez fin chou, oignons, piments verts et rouges; ajoutez sel et laissez reposer toute la nuit. Le lendemain matin, égouttez bien et ajoutez graine de moutarde, graine de céleri et sucre, puis couvrez du vinaigre blanc, laissez sur le poêle jusqu'à ce que le sucre soit fondu, mais sans faire bouillir. Brassez. Cachetez bien et gardez au frais. Bien que non cuite, cette préparation se conserve pendant des années.

CONSERVES DE MELON D'EAU

3 pintes écorce de melon d'eau
12 tasses sucre
6 c. à soupe écorce d'oranges râpée
6 c. à soupe écorce de citrons râpée

Lavez bien et coupez en lisières l'écorce de melons d'eau bien mûrs. Enlevez toute la pulpe rose. Mélangez l'écorce avec le sucre; laissez reposer toute une nuit. Le lendemain matin, ajoutez écorce d'oranges et citrons râpée. Cuisez jusqu'à consistance claire et riche couleur jaune. Embouteillez chaud et cachetez.

MARINADE AU MELON D'EAU

Ecorce de melon
Sel
4 tasses sucre granulé
2 tasses vinaigre de cidre
2 tasses eau
1 citron
2 c. à soupe cannelle en baton broyée
2 c. à thé clous de girofle ronds
2 c. à thé épices mélangées

Lavez l'écorce de melon et enlevez toute la pulpe rose. Coupez en étroites lisières ou en petits morceaux. Laissez tremper toute la nuit dans de l'eau froide salée (2 c. à soupe de sel par pinte d'eau). Egouttez, cuisez à l'eau fraîche jusqu'à tendreté; ajoutez l'écorce au sirop épicé bouillant et cuisez jusqu'à ce que l'écorce soit tendre et claire. Versez dans des bocaux stérilisés; remplissez à déborder de sirop. Cachetez.

Sirop:

Faites bouillir ensemble, pendant cinq minutes, sucre, vinaigre, eau, citron et épices, le citron tranché fin et les épices attachés dans un morceau de coton à fromage. Retirez le sac aux épices avant d'embouteiller.

SALADES

COMMENT PREPARER LES VERDURES A SALADES

Lavez les feuilles et retirez-en soigneusement sable ou parasites. Une fois bien lavées, empilez les feuilles dans un coton à fromage que vous gardez sur la glace.

LES SIX SECRETS D'UNE BONNE SALADE

1. Servez vos verdures très froides et croustillantes.

2. Gardez les feuilles extérieures de la laitue qui, bien ouvertes, vous serviront de fond pour salades aux fruits ou aux légumes.

3. Ne mettez la sauce à salade sur de la laitue ou autre verdure qu'au moment de servir, ces sauces ayant pour effet d'amollir.

4. Marinez dans une sauce vinaigrette les légumes, la viande et le poisson qui doivent entrer dans une salade.

5. Rendez votre salade aussi attrayante à l'oeil qu'au palais. N'y jetez pas les ingrédients au hasard.

6. Evitez la monotonie dans vos salades. Ayez soin de les varier, de même que les sauces à salade qui les accompagnent.

SALADE AUX OEUFS

Coupez en deux et en travers 4 oeufs cuits dur, de manière que le dessus des moitiés puisse être coupé en petites pointes. Enlevez les jaunes, pilez et ajoutez une quantité égale de poulet cuit haché fin. Humectez de sauce vinaigrette, formez en boulettes de la grosseur du jaune et remplissez-en les blancs. Disposez sur feuilles de laitue, garnissez de radis joliment découpés et servez avec sauce vinaigrette.

SALADE AUX OEUFS DIAVOLO

Coupez en deux et en travers 6 oeufs cuits dur, en gardant les blancs par paire. Enlevez les jaunes et pilez ou passez dans une passoire pour pommes de terre en riz. Ajoutez lentement assez de sauce vinaigrette pour humecter. Formez en boulettes de la grosseur des jaunes et remplissez-en les blancs. Disposez sur un fond de feuilles de laitue et versez la sauce à l'huile autour des oeufs.

SALADE AUX CREVETTES

1 chopine crevettes
1 tête de laitue
1 oeuf cuit dur
Sauce à la mayonnaise
Betteraves
Laitue et pointes de céleri
Poivre et sel

Egouttez les crevettes; hachez la laitue et tranchez l'oeuf. Mettez dans un bol à salade un rang de crevettes, puis un rang de laitue; assaisonnez de poivre et sel. Etendez sur le tout une sauce à mayonnaise et garnissez de betteraves, laitue, pointes de céleri et oeuf.

SALADE WALDORF

Mélangez, en parties égales, des pommes pelées et coupées en petits cubes, du céleri tranché en petits cercles et des noix anglaises coupées en petits morceaux. Assaisonnez de sel et humectez de mayonnaise. Servez sur une feuille de laitue garnie d'une cuillerée de crème fouettée et de moitiés de noix anglaises ou pécanes.

TOMATES FARCIES AUX NOIX

Tomates
Amandes de noix
Petits pois
Mayonnaise

Ebouillantez, pelez et enlevez le coeur des tomates; remplissez-les de noix hachées fin et de petits pois mélangés d'abord avec un peu de mayonnaise. Tournez-les à l'envers sur une feuille de laitue; versez dessus deux c. à soupe de sauce à la mayonnaise; garnissez d'olives et de cresson.

TOMATES FARCIES D'ANANAS

Pelez des tomates de moyenne grosseur. Enlevez une tranche mince sur le dessus, les graines et une partie de la chair. Saupoudrez l'intérieur de sel, renversez et laissez reposer ½ heure. Remplissez ensuite les tomates d'ananas frais, coupé en petits cubes ou déchiqueté et d'amandes de noix, dans la proportion de ⅔ d'ananas pour ⅓ d'amandes. Mélangez avec sauce à la mayonnaise; garnissez de mayonnaise, de moitiés d'amandes et des tranches enlevées des tomates découpées en carrés. Servez sur un lit de feuilles de laitue.

SALADE DELMONICO

1 pomme
1 tête de laitue
3 oranges
¼ tasse dattes
¼ tasse noix Grenoble hachées
¼ tasse coco
1 c. à soupe sucre à fruits
¼ chopine crème fouettée
¼ c. à thé sel

Pelez la pomme et enlevez-en le coeur, découpez-la en tranches rondes minces; placez sur une feuille de laitue; pelez les oranges et coupez-les en dés. Empilez sur les tranches rondes de pommes. Mélangez les dattes hachées, les noix, le coco et le sucre. Humectez d'un peu de crème et disposez des cuillerées du mélange sur le dessus des oranges en dés. Servez avec de la crème fouettée salée sur le dessus.

SALADE AUX ORANGES ET FROMAGE

1 tasse pécanes hachées
1 paquet fromage à la crème
Poivre et sel
1 c. à soupe crème épaisse
3 oranges
Laitue
Sauce à salade

Mélangez les pécanes avec le fromage à la crème; assaisonnez de poivre et sel et ajoutez la crème au mélange. Formez en boulettes. Pelez les oranges, enlevez les graines et la membrane blanche et découpez en rondelles de ½" d'épaisseur. Disposez les rondelles sur feuilles de laitue, plaçant plusieurs des boulettes de fromage au centre. Servez avec crème fouettée salée ou sauce à salade.

SALADE AUX FRUITS A LA FRANCAISE

2 oranges
3 bananes
½ liv. raisins Malaga
12 amandes de noix anglaises
1 tête laitue
Sauce vinaigrette

Pelez les oranges et enlevez la pulpe séparément de chaque section. Pelez les bananes et coupez-les en tranches de ¼" d'épaisseur. Enlevez la peau et les pépins des raisins. Brisez les amandes en morceaux. Mélangez les ingrédients préparés et disposez sur feuilles de laitue. Servez avec sauce vinaigrette.

SALADE AU POULET

2 tasses poulet froid
1 tasse céleri croustillant
Quelques câpres
Sel et paprika
1 demiard mayonnaise
1 tête laitue
Bouts de céleri
Olives

Coupez le poulet en petits dés, ajoutez le céleri et les câpres finement hachés, assaisonnez d'un peu de sel fin et de paprika, versez la mayonnaise et mélangez le tout légèrement. Empilez le mélange dans des feuilles de laitue formées en coupe et garnissez de bandes de piment, de bouts de céleri, d'olives farcies ou ordinaires ou de toute autre garniture.

SALADE AU THON

2 tasses thon
1 tasse céleri finement haché
2 c. à soupe câpres
Sel et paprika pour assaisonner
1 tasse mayonnaise

Découpez le thon en dés de petites dimensions, ajoutez céleri et câpres finement hachés et assaisonnez. Remuez le tout légèrement ensemble et mélangez-y la mayonnaise. Empilez le mélange dans des feuilles de laitue formées en coupe, garnissez de bouts de céleri et d'olives farcies, puis servez très froid.

SAUCES A SALADES

SAUCE A LA MAYONNAISE

1 c. à thé moutarde
2 c. à thé sucre en poudre
1 c. à thé sel
1 pointe de cayenne
2 jaunes d'oeufs
1½ tasse huile d'olive
2 c. à soupe vinaigre
2 c. à soupe jus de citron

Mélangez les ingrédients secs, ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez avec soin. Ajoutez qeulques gouttes d'huile à la fois, jusqu'à ce que ½ tasse ait été employée, battant avec batteur d'oeuf ou cuiller en bois. Puis ajoutez alternativement quelques gouttes de vinaigre et de jus de citron, ainsi que le reste de l'huile, ayant soin de toujours garder la consistance épaisse. On doit faire une sauce épaisse et qui ne doit être ajoutée aux aliments qu'au moment de servir.

NOTA:—N'employez que des ingrédients et des ustensiles ayant été au préalable bien refroidis et faites le mélange dans un bol placé sur de la glace concassée.

Si la mayonnaise a une tendance à trop épaissir, prenez un autre jaune d'oeuf et ajoutez-le au mélange lentement en battant continuellement.

Une méthode consiste à mêler les ingrédients secs, ajouter les jaunes et mélanger à fond. On ajoute le vinaigre et le jus de citron lentement, battant bien à l'aide du batteur d'oeufs Dover. On ajoute l'huile lentement.

SAUCE A SALADES BOUILLIE

½ c. à soupe sel
1 c. à thé moutarde
1½ c. à soupe sucre
Quelques grains de cayenne
½ c. à soupe farine
2 jaunes d'oeufs
1½ c. à soupe beurre fondu
¾ tasse lait
¼ tasse vinaigre

Mélangez les ingrédients secs, ajoutez les jaunes d'oeufs légèrement battus, puis ajoutez beurre, lait et vinaigre très lentement. Cuisez sur eau bouillante jusqu'à épaississement, coulez et laissez refroidir.

SAUCE VINAIGRETTE

½ c. à thé sel
¼ c. à thé poivre
4 c. à soupe vinaigre
4 c. à soupe huile d'olive

Mélangez les ingrédients, en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Certains préfèrent ajouter quelques gouttes de jus d'oignon. Cette sauce vinaigrette est plus facilement préparée et plus employée que toute autre sauce à salades.

SAUCE A LA RUSSE

½ tasse mayonnaise
¼ c. à thé catsup de tomates
Un peu piment vert et rouge haché
1 c. à thé jus de citron

Mélangez bien le tout ensemble.

SAUCE A L'HUILE

4 oeufs cuits dur
4 c. à soupe huile
4 c. à soupe vinaigre
½ c. à soupe sucre
½ c. à thé moutarde
½ c. à thé sel
Quelques grains de cayenne
1 blanc d'oeuf

Forcez les jaunes cuits dur à travers une passoire, et battez lisse à l'aide d'une cuiller d'argent ou de bois. Ajoutez le sucre, la moutarde, le sel et le cayenne et, lorsque bien mélangé, ajoutez graduellement l'huile et le vinaigre, remuant et battant afin d'assurer une mixture parfaite; puis incorporez le blanc d'oeuf battu ferme.

SAUCE ALLEMANDE

½ tasse crème épaisse
3 c. à soupe vinaigre
Quelques grains de poivre
¼ c. à thé sel

Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme, utilisant un batteur Dover. Ajoutez très lentement sel, poivre et vinaigre, continuant à battre.

POUDINGS

POUDING DELMONICO

1 pinte lait
4 c. à soupe cornstarch
4 oeufs
3 c. à soupe sucre
1 pincée sel
½ c. à thé vanille
Confiture d'abricots

Faites chauffer le lait au bain-marie; mélangez le cornstarch avec un peu de lait froid; battez les jaunes d'oeufs et le sucre, puis ajoutez au cornstarch mélangé avec sel et vanille. Mélangez bien. Lorsqu'épaissi, mettez dans un plat à pouding et, après refroidissement, couvrez de confiture d'abricots ou d'autres fruits. Recouvrez de meringue et faites brunir au fourneau.

POUDINGS EN MOULES

½ tasse beurre
½ tasse sucre
4 oeufs
2 tasses farine
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé jus de citron
½ tasse lait

Battez beurre et sucre en crème; ajoutez les oeufs, un à la fois, puis ajoutez l'essence. Incorporez en brassant farine et poudre à pâte (préalablement tamisées ensemble) en alternant avec le lait. Graissez bien de petits moules. Parsemez de quelques raisins de Corinthe le fond de chacun et remplissez à moitié de la pâte. Cuisez de 10 à 15 minutes à four chauffé à 375° F. Démoulez et servez avec cossetarde ou quelque sauce.

POUDING "COTTAGE"

2 c. à soupe beurre
¾ tasse sucre
2 oeufs
1½ tasse farine
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 pincée sel
½ tasse lait

Défaites beurre et sucre en crème et ajoutez les oeufs battus. Tamisez farine, poudre à pâte et lait et incorporez en alternant avec le lait. Battez bien le tout ensemble, mettez dans un plat graissé et cuisez de 15 à 20 minutes. Servez avec sauce à la vanille ou aux fruits.

POUDING AU COCO

1 pinte lait
4 c. à soupe coco
2 c. à soupe cornstarch
4 c. à soupe sucre
3 oeufs
½ c. à thé vanille

Détrempez le cornstarch dans un peu de lait froid. Faites bouillir le reste du lait, puis versez-en la moitié sur le cornstarch en brassant. Ajoutez le sucre et cuisez 5 minutes. Versez ce qui reste de lait sur le coco et laissez tremper pendant ½ heure, puis ajoutez ceci au mélange de cornstarch, ajoutant finalement la vanille. Lorsque refroidi, ajoutez les oeufs bien battus et cuisez dans un plat bien beurré jusqu'à ce que le dessus soit délicatement bruni. Servez avec crème.

POUDING FROID "CABINET"

¼ boîte gélatine ou 1 c. à soupe gélatine granulée
¼ tasse eau froide
2 tasses lait porté à ébullition
3 jaunes d'oeufs
⅓ tasse sucre
⅛ c. à thé sel
1 c. à thé vanille
1 c. à soupe sherry
5 doigts de dame
6 macarons

Détrempez la gélatine dans l'eau froide et ajoutez à une cossetarde faite de lait, oeufs, sucre et sel. Coulez, laissez refroidir et aromatisez. Placez un moule dans un plat rempli d'eau glacée, décorez de cerises confites et d'angélique, recouvrez avec le mélange, que vous aurez soin de déposer à la cuiller. Lorsqu'il sera devenu ferme, ajoutez une couche de doigts de dame (préalablement trempés dans la cossetarde), puis une couche de macarons (aussi trempés dans la cossetarde). Recommencez ensuite, ayant soin de voir à ce que chaque couche soit assez ferme avant d'en ajouter une autre. Garnissez et servez avec sauce à la crème et cerises confites.

POUDING AUX FIGUES

1 tasse farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¼ c. à thé sel
2 tasses miettes de pain
½ tasse figues
1 tasse suif de boeuf (haché fin)
1 oeuf
1 tasse lait
½ tasse cassonade brune

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel. Ajoutez les miettes de pain et le sucre, puis ajoutez le suif et les figues hachées fin. Brassez le tout ensemble. Ajoutez l'oeuf battu et le lait. Versez dans un moule bien graissé et cuisez à la vapeur durant 3 heures. Servez avec sauce à la muscade.

POUDING AU CARAMEL

3 c. à soupe cornstarch
1 chopine lait
1 c. à soupe beurre
1½ tasse cassonade
1 c. à thé vanille
Noix

Mélangez le cornstarch avec un peu de lait froid. Mettez le beurre et la cassonade dans un plat et brassez jusqu'à ce que fondu et bruni, puis ajoutez le lait porté à ébullition et incorporez le cornstarch en remuant. Retirez du feu, battez bien, ajoutez vanille et les noix hachées. Versez dans des plats en verre. Après refroidissement, décorez avec de la crème fouettée et de noix Grenoble hachées. On peut, au choix, employer des amandes brûlées.

COSSETARDE AU CARAMEL

¼ tasse cassonade
1 chopine lait
3 oeufs
½ c. à thé vanille
1 pincée sel

Faites fondre et brunir le sucre avec soin. Portez le lait au point d'ébullition et ajoutez au sucre bruni. Battez légèrement les oeufs, puis ajoutez vanille et sel. Quand le sucre est fondu dans le lait chaud, versez-le lentement sur les oeufs battus. Coulez ensuite. Beurrez des tasses ou des moules et versez-y le mélange. Placez dans un plat d'eau chaude et cuisez jusqu'à ce que la cossetarde s'enlève aisément à l'aide d'un couteau. Servez avec une sauce au caramel.

Sauce au caramel

Faites brunir ½ tasse de sucre, ajoutez ½ tasse d'eau chaude et faites bouillir 10 minutes.

POUDING EPONGE AU GINGEMBRE

2 tasses farine
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé gingembre moulu
½ c. à thé sel
½ tasse beurre ou autre shortening
¾ tasse sucre
2 c. à soupe sirop de maïs ou doré
1 oeuf
½ tasse lait

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte, sel et gingembre moulu, incorporez le shortening et ajoutez le sucre. Mélangez bien ensemble, puis ajoutez l'oeuf bien battu, le sirop et le lait. Battez bien le tout ensemble, versez dans un bassin à pouding bien graissé et cuisez à la vapeur durant 2 heures. Démoulez et servez avec une sauce sucrée aromatisée avec de la muscade.

BAGATELLE A L'ORANGE

3 c. à soupe gélatine
¼ tasse eau froide
½ tasse eau bouillante
1¾ tasse sucre
1¼ tasse jus d'orange
¼ tasse jus de citron
½ chopine crème

Détrempez la gélatine dans l'eau froide. Ajoutez l'eau bouillante afin de compléter la dissolution. Ajoutez sucre, jus de fruits et écorce râpée d'une orange. Battez la crème et ajoutez-la en dernier lieu. Versez dans un moule. Lorsqu'elle aura pris, servez avec crème fouettée ou cossetarde froide.

POUDING NESSELRODE

3 tasses lait	1 chopine crème claire
1½ tasse sucre	¼ tasse sirop d'ananas
5 jaunes d'oeufs	1½ tasse chataignes françaises préparées
½ c. à thé sel	

Faites une cossetarde des quatre premiers ingrédients, coulez, laissez refroidir, ajoutez la crème, le sirop d'ananas et les chataignes, puis gelez. Pour préparer les chataignes, écalez-les, faites-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à tendreté, puis forcez-les à travers une passoire. Garnissez un moule melon de 2 pintes avec une partie du mélange. Au reste, ajoutez une ½ tasse de fruits confits dans le sucre et coupés en petits morceaux, ¼ de tasse de raisins Sultana et 8 chataignes brisées en morceaux et ayant trempé durant plusieurs heures dans le sirop de marasquin. Remplissez le moule, couvrez-le et laissez-le reposer 2 heures dans un mélange de glace et de sel. Servez avec crème fouettée sucrée et aromatisez de sirop de marasquin.

POUDING DE NOEL DE MME HUNT

½ liv. farine	2 onces limon
½ liv. fines miettes de pain	1 noix muscade râpée
1 liv. suif de boeuf	Ecorce et jus de 2 citrons
1 liv. cassonade	2 onces beurre fondu
1 petite c. à thé sel	8 oeufs
1 liv. raisins	¼ tasse cognac
1 liv. raisins Sultana	¼ tasse lait (plus ou moins)
1 liv. raisins Corinthe	½ liv. amandes
½ liv. écorces mélangées	(orange et citron)

Epépinez les raisins; lavez et enlevez les queues des raisins Sultana et de Corinthe, puis asséchez bien. Déchiquetez les écorces d'orange et de citron et le limon. Blanchissez et hachez les amandes. Quand tous ces ingrédients sont propres et secs, mettez-les ensemble dans un bol et saupoudrez d'un peu de farine. Dans un autre bol, mettez farine, miettes de pain, suif haché fin, sucre et sel, et mélangez bien le tout. Combinez ensuite les deux mélanges, mêlant bien à l'aide d'une cuiller en bois. Ajoutez la muscade râpée et l'écorce de citron, et quand tous les ingrédients secs seront ainsi bien mélangés, versez dessus les oeufs battus, le beurre fondu, le jus de citron, le cognac et le lait. Mélangez le tout avec soin et mettez dans des moules ou bassins à pouding bien graissés, attachez juste et serré pour que l'eau ne pénètre pas et faites bouillir pendant 8 heures. Voyez à ce que les poudings soient toujours bien couverts d'eau bouillante et à ce que cette eau ne cesse pas de bouillir tant que les poudings ne seront pas cuits et retirés de l'eau. Le jour où le pouding doit être servi, faites-le bouillir encore pendant une heure.

Servez avec sauce au cognac ou sauce dure.

CREME ESPAGNOLE

2 pintes lait	1 c. à thé vanille
1 boîte gélatine	2 tasses sucre
8 oeufs	

Amenez le lait au point d'ébullition et ajoutez-y la gélatine (préalablement détrempée dans une demi-tasse de lait froid). Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre et versez dans le mélange chaud. Cuisez durant une minute. Ayez les blancs d'oeufs battus ferme. Ajoutez l'essence au lait et versez le tout sur les blancs d'oeufs. Brassez bien et versez dans des moules.

CREME AU CAFE

½ boîte gélatine	½ tasse café fort (froid)
½ tasse sucre	1½ tasse crème claire

Détrempez la gélatine dans un peu d'eau froide. Mettez dans un bain-marie sucre, café et gélatine détrempée, et cuisez jusqu'à dissolution, puis ajoutez la crème et versez dans un moule. Servez avec crème fouettée.

POUDING A LA NEIGE

¼ boîte gélatine ou	3 blancs d'oeufs
1 c. à soupe gélatine granulée	1 tasse eau bouillante
	1 tasse sucre
¼ tasse eau froide	¼ tasse jus de citron

Détrempez la gélatine dans l'eau froide et faites-la dissoudre dans l'eau bouillante, ajoutez sucre et jus de citron; coulez et placez dans un endroit frais; brassez le mélange de temps en temps, et, lorsque suffisamment épaissi, battez avec une cuiller de broche ou fouettez jusqu'à consistance mousseuse. Ajoutez les blancs d'oeufs bien battus et continuez à battre le tout jusqu'à ce que le mélange soit assez ferme pour se tenir. Moulez ou déposez par cuillerées sur un plat de verre; servez froid avec cossetarde bouillie. On peut faire un plat très attrayant en colorant la moitié du mélange avec du rouge de fruits.

POUDING DE PATE AUX CERISES

3 tasses cerises en conserve	½ tasse sucre
1 tasse farine	1 oeuf
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	½ tasse lait
¼ c. à thé sel	2 c. à soupe beurre fondu

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajoutez le sucre, puis les oeufs battus et le lait, et enfin le beurre fondu. Battez bien le tout. Placez les cerises sucrées au fond d'un plat à pouding et couvrez-les de pâte. Cuisez à four chauffé à 400° F., jusqu'à ce que la pâte lève, puis diminuez la chaleur à 300° F., jusqu'à la fin de la cuisson. Servez avec sauce au citron.

A la place des cerises, on peut aussi employer tous fruits frais ou en conserve.

CREME VELOUTEE

1 boîte gélatine	¾ tasse sucre
1 tasse sherry	1 pinte lait

Détrempez la gélatine dans le sherry. Mettez sur le feu et faites fondre le sucre, puis coulez dans le lait. Brassez et versez dans un plat en verre. Servez froid avec crème.

MERINGUE AUX RIZ ET POMMES

1 tasse riz bouilli	3 oeufs
1 tasse sucre	1 chopine lait
1 citron	6 pommes sures

Faites une sauce aux pommes et sucrez-la avec la moitié du sucre. Mélangez le riz avec les jaunes d'oeufs battus, la demi-tasse de sucre qui reste et le lait. Mettez dans un plat à cuire et faites subir 20 minutes de cuisson. Etendez ensuite la sauce aux pommes sur le dessus. Battez blancs d'oeufs ferme avec 1 c. à soupe de sucre. Recouvrez les pommes de la meringue et faites légèrement brunir au fourneau.

MOUSSE AUX FRAISES

1 pinte crème claire	¼ boîte gélatine (à peine)
1 boîte fraises	ou
1 tasse sucre	1¼ c. à soupe gélatine granulée
2 c. à soupe eau froide	
3 c. à soupe eau chaude	

Lavez les fraises, saupoudrez-les de sucre et laissez reposer 1 heure. Pilez-les ensuite et forcez-les à travers une fine passoire; ajoutez la gélatine ayant été détrempée dans l'eau froide et dissoute dans l'eau bouillante. Placez dans un plat d'eau glacée et remuez jusqu'à épaississement. Incorporez ensuite la crème fouettée et mettez en moule. Recouvrez, entourez de glace et de sel et laissez reposer pendant 4 heures. On peut au choix employer des framboises à la place des fraises.

MOUSSE AU CAFE

Préparez comme la Mousse aux fraises, utilisant une tasse de café bouilli à la place de jus de fruits.

POUDING DIPLOMATIQUE ROYALE

½ boîte gélatine ou
2 c. à soupe gélatine granulée
½ tasse eau froide
1 chopine eau bouillante
Jus de 1 citron
1 tasse sucre
1 demiard vin
Cerises confites pour garnir

Détrempez la gélatine dans l'eau froide pendant une demi-heure, versez-y les ⅔ de la chopine d'eau bouillante, ajoutez le jus de citron, le sucre et le vin. Brassez bien et coulez. Prenez 2 moules, l'un contenant 2 pintes et l'autre, 1 pinte; mettez une couche de gelée dans le grand et placez-le sur la glace. Lorsque durcie, garnissez de cerises coupées en 2; versez quelques cuillerées de gelée liquide (pas chaude) afin de fixer les cerises, puis versez-en suffisamment pour les recouvrir. Lorsque la gelée est parfaitement prise, placez le petit moule au centre du grand et remplissez de gelée l'espace entre les deux. Remplissez le petit moule de glace et mettez les deux dans un bassin d'eau glacée. Lorsque la gelée est de nouveau durcie, enlevez la glace du petit moule, remplissez-le d'eau chaude et soulevez-le avec précaution. L'espace laissé vide doit être rempli de cossetarde faite d'après la recette suivante:

5 jaunes d'oeufs
½ tasse sucre
2 c. à soupe vin
1 c. à thé vanille
½ tasse eau froide
1 tasse à peine lait
1 demiard crème fouettée
2 c. à soupe gélatine granulée

Détrempez la gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir le lait et ajoutez la gélatine, les oeufs et le sucre battus ensemble. Coulez et ajoutez le vin et la vanille. Quand la cossetarde commence à épaissir, ajoutez la crème fouettée. Versez la cossetarde dans le vide dont il a été parlé plus haut et laissez reposer jusqu'à durcissement. Démoulez le pouding et servez avec une cossetarde claire versée tout autour.

CHARLOTTE RUSSE

¼ boîte gélatine ou
1 c. à soupe gélatine granulée
¼ tasse eau froide
⅓ tasse crème portée à ébullition
⅓ tasse sucre en poudre
2 tasses crème fouettée
1½ c. à thé vanille
6 doigts de dame

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide; dissolvez-la dans crème ayant été portée à ébullition; coulez dans un bol et ajoutez sucre et vanille. Placez le bol dans un plat d'eau glacée et remuez constamment jusqu'à ce que le liquide commence à épaissir, puis incorporez, un tiers à la fois, la crème fouettée. Si le mélange de gélatine devient trop épais, faites-le fondre au-dessus de l'eau chaude et laissez-le refroidir de nouveau avant d'ajouter la crème fouettée. Taillez les bouts et les côtés des doigts de dame, placez-les autour de l'intérieur d'un moule, la croûte vers l'extérieur, avec espace d'un demi-pouce entre eux. Versez le mélange et laissez-le refroidir. Servez avec garniture de cubes de gelée au vin. On fait parfois la Charlotte russe rans des moules séparés; ceux-ci sont souvent garnis, sur le dessus, d'un peu du mélange que l'on dépose au moyen d'un tube à décorer. On garnit aussi parfois l'intérieur de ces moules séparés avec de minces tranches de gâteau éponge coupées pour s'adapter à la forme des moules.

GATEAU "TIPSY"

Un gâteau rassis
1½ chopine cossetarde bouillie
½ bouteille sherry ou vin d'orange
1 verre à vin de cognac
½ liv. amandes douces

Mélangez vin et cognac; faites quelques trous dans le gâteau avec une brochette et versez-y la liqueur. Laissez imbiber le gâteau complètement, versant le vin dessus à mesure qu'il s'écoule par en dessous. Piquez ensuite dans le gâteau tout entier les amandes préalablement blanchies et fendues, puis versez la cossetarde sur le tout. On devra employer un gâteau ayant été cuit dans un moule de fantaisie assez haut.

SAUCES

SAUCE A LA VANILLE

1 tasse sucre en poudre
½ tasse beurre
1 c. à thé vanille
1 tasse lait

Défaites le beurre en crème avec le sucre, ajoutez la vanille et ajoutez graduellement le lait. Mettez dans un bain-marie et brassez jusqu'à épaississement de la sauce—pas plus longtemps.

SAUCE AU CARAMEL

6 c. à soupe sucre
1 c. à thé farine
1 tasse eau bouillante
1 c. à soupe beurre
1 pincée sel
½ c. à thé vanille

Mettez dans un plat sucre, farine, beurre et sel. Faites brunir, mais sans brûler. Ajoutez l'eau chaude et la vanille

SAUCE A POUDING

1 tasse sucre
½ tasse beurre
1 oeuf
½ tasse vin

Défaites le beurre en crème avec le sucre, puis ajoutez l'oeuf. Battez bien, puis ajoutez graduellement le vin. Servez immédiatement.

SAUCE CLAIRE

½ tasse sucre
1 tasse eau bouillante
1 c. à soupe beurre
1 c. à soupe farine
1 c. à thé essence
¼ c. à thé sel

Faites fondre le beurre, mais ne le laissez pas brunir; amalgamez-y alors la farine en remuant, ajoutez l'eau bouillante et le sucre, ne cessant de remuer le mélange. Ajoutez l'essence.

SAUCE AU CHOCOLAT

2 carrés chocolat non sucré
½ tasse eau chaude
1½ tasse sucre en poudre
1 c. à soupe beurre
½ c. à thé vanille

Combinez tous les ingrédients et cuisez-les ensemble durant 15 minutes au bain-marie.

SAUCE AU "BUTTERSCOTCH"

1 tasse sucre
1 tasse sirop de maïs
¼ c. à thé sel
1 tasse crème épaisse
1 c. à thé vanille

Cuisez le tout au bain-marie durant 1 heure.

SAUCE DURE

Défaites en crème ⅓ de tasse de beurre; ajoutez graduellement 1¼ tasse de sucre en poudre et 1 c. à thé de vanille. Battez jusqu'à consistance très légère et laissez refroidir dans le réfrigérateur. Quelques gouttes de cognac peuvent être ajoutées si l'on veut.

SAUCE AU COGNAC

¼ tasse beurre
1 tasse sucre en poudre
2 c. à soupe cognac
2 jaunes d'oeufs
2 blancs d'oeufs
¼ tasse lait ou crème

Défaites le beurre en crème; ajoutez graduellement le sucre, puis lentement le cognac, les jaunes d'oeufs bien battus et le lait ou la crème. Cuisez au-dessus de l'eau chaude jusqu'à consistance de cossetarde et versez sur les blancs d'oeufs battus.

SAUCE CARAMEL AU COGNAC

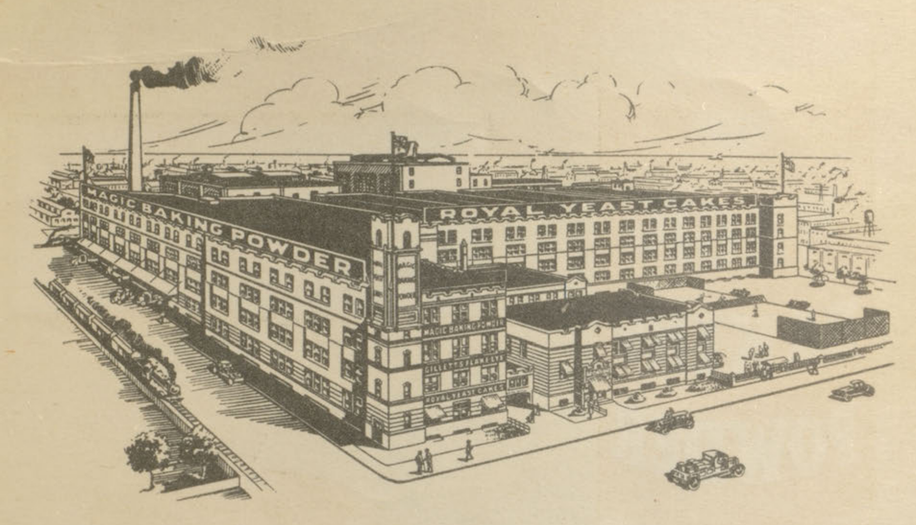
Préparez comme la Sauce au cognac, substituant de la cassonade au sucre blanc.

SAUCE AU CITRON

1 c. à thé cornstarch
½ tasse sucre
1 c. à thé beurre
1 tasse eau bouillante
1 citron

Mélangez cornstarch et sucre. Ajoutez l'eau bouillante et la moitié de l'écorce râpée et du jus d'un citron. Cuisez 8 minutes. Ajoutez le beurre juste avant de servir.

INDEX



Etablissement où est fabriquée la POUDRE A PATE "MAGIC"

LA POUDRE à Pâte "Magic" est fabriquée dans un établissement d'une scrupuleuse propreté, outillé de la façon la plus scientifique et sous les soins d'un personnel d'employés habiles et satisfaits de leur sort.

Cet établissement comporte aussi un vaste laboratoire, où des chimistes experts s'assurent, par des analyses sans cesse renouvelées, que chaque once de chacun des ingrédients qui servent à la préparation des Produits Gillett, est d'une pureté absolue et de la plus haute qualité.

Nous ne négligeons aucune précaution pour que la qualité de la Poudre à Pâte "Magic" soit toujours maintenue à son plus haut niveau, sachant qu'elle doit son extraordinaire popularité au fait que—"une cliente satisfaite est notre meilleure publicité". C'est à cause des soins dont nous entourons sa fabrication qu'aujourd'hui, au Canada, trois ménagères sur quatre emploient exclusivement la Poudre à Pâte "Magic".

Qu'il nous soit aussi permis de vous recommander ici l'usage de ces autres produits supérieurs de la Standard Brands Limited:

GATEAUX DE LEVAIN ROYAL — LEVURE FLEISCHMANN
CREME DE TARTRE GILLETT — GILLEX
SODA A PATE "MAGIC" — LESSIVE EN FLOCONS GILLETT
SODA CAUSTIQUE GILLETT
CAFE "SEAL BRAND" CHASE & SANBORN
THE "TENDER LEAF"

STANDARD BRANDS LIMITED
GILLETT PRODUCTS
FRASER AVENUE AND LIBERTY STREET
TORONTO



La Poudre à Pâte "Magic" est fabriquée en Canada. Elle ne contient pas d'alun et tous les ingrédients sont indiqués clairement sur l'étiquette.

L'Alun est quelquefois designé comme "Sulphate d'Alumine" ou "Sulphate de Soude d'Alumine." Ne soyez pas leurrés par ces termes techniques.





